Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fritteuse

Deep fat fryer

Friteuse

Frituurpan

Freidora

Fritadeira

Friggitrice

Frytownica

Friteuză

I/B Version
091016

TKG FT 23

230V~ 50Hz 1800W

↑
Front cover page (first page)

KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

D
1. Deckel des Fettfilters
2. Sichtfenster
3. Knopf zur Öffnung des Deckels
4. Entriegelungsknopf für Griff
5. Thermostat
6. Kontrollleuchte

GB
1. Grease filter cover
2. Viewing window
3. Lid opening button
4. Handle release button
5. Thermostat
6. Pilot light

F
1. Couvercle du filtre à graisse
2. Fenêtre
3. Bouton d'ouverture du couvercle
4. Bouton de déverrouillage de la poignée
5. Thermostat
6. Témoin lumineux de contrôle

NL
1. Deksel van de vetfilter
2. Doorkijkraampje
3. Knop voor de opening van het deksel
4. Ontgrendelingsknop voor handvat
5. Thermostaat
6. Controlelampje

SP
1. Tapa del fltro
2. Ventana
3. Botón de apertura de la tapa
4. Botón del asa
5. Termostato
6. Testigo luminoso

P
1. Tampa do filtro
2. Janela
3. Botão abertura da tampa
4. Botão libertação do punho
5. Termóstato
6. Sinalizador luminoso

I
1. Coperchio del filtro
2. Finestra
3. Pulsante di apertura del coperchio
4. Pulsante di rilascio della maniglia
5. Termostato
6. Spia luminosa

PL
1. Pokrywa filtra tłuszczu
2. Okienko
3. Przycisk otwierania pokrywy
4. Przycisk zwalniania uchwytu
5. Termostat
6. Lampka kontrolna

RO
1. Filtru de grasime
2. Fereastra vizitare
3. Buton deschidere capac
4. Buton detasare maner
5. Termostat
6. Indicator luminos

TEAM GROUP
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(D) GEBRAUCHSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.
Wichtig: *Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.*

- ❑ Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- ❑ Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- ❑ Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann (*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- ❑ Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- ❑ Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- ❑ Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie diese nicht.
- ❑ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile ebene Fläche damit es nicht umfallen kann.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nur zum Frittieren von Nahrungsmitteln, die zum Frittieren und zum Verzehr geeignet sind.
- ❑ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck (siehe Abschnitt "Reinigung").
- ❑ Warten Sie bis die Fritteuse vollständig erkaltet ist, bevor Sie sie reinigen oder wegräumen. Benutzen Sie stets die Griffe. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät irgendwo anders hinstellen.
- ❑ Schalten Sie die Fritteuse niemals ein bevor Sie Öl eingefüllt haben. Füllen Sie den Behälter nicht über die Maximummarkierung! Verbrennungsgefahr durch Ölspritzer!
- ❑ Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- ❑ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung niemals heiße Teile des Gerätes berührt und dass auch Sie die heißen Teile nicht berühren. Berühren Sie niemals die heißen Teile des Gerätes.
- ❑ Achten Sie darauf, dass die heißen Teile nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!
- ❑ Decken Sie das Gerät nicht ab und legen Sie nichts auf das Gerät.
- ❑ Fügen Sie dem Öl nie Wasser hinzu.
- ❑ Vergewissern Sie sich, dass die Nahrungsmittel möglichst trocken sind.
- ❑ Ihre Fritteuse ist mit einem Geruchsfilter im Deckel ausgerüstet. Deshalb können Sie den Deckel während des Betriebes geschlossen lassen. Reinigen Sie den Filter aber regelmäßig (siehe Abschnitt "Reinigung"). ACHTUNG: Beim Frittieren können hohe Temperaturen

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

entstehen. Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Seien Sie äußerst vorsichtig! Vergessen Sie nicht die Fritteuse auszuschalten, wenn Sie die Fritteuse nicht mehr benötigen. Stellen Sie den Thermostat auf "0" bevor Sie das Gerät vom Netz trennen.

- ❑ Bei Gebrauch den Raum durchlüften.
- ❑ Wenn Sie anstelle von Öl, festes Fritierfett benutzen, gehen Sie wie folgt vor: Schneiden Sie das Fett in kleine Stücke, legen Sie die Stücke in den Fritierbehälter und beginnen Sie das Schmelzen mit der niedrigsten Temperatur des Thermostats. Wenn die Kontrollleuchte erlischt, können Sie die Temperatur etwas erhöhen. Erhöhen Sie immer nach dem Erlöschen der Kontrollleuchte die Temperatur, bis alles Fett geschmolzen ist. Schalten Sie erst nach vollständigem Schmelzen des Fettes auf die gewünschte Frittiertemperatur. Dieses Fett wird wieder fest, wenn das Gerät erkaltet.
- ❑ Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.

(*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

VOR DEM GEBRAUCH

- Wenn Sie die Fritteuse die ersten 10-15 Mal benutzen wird Ihnen auffallen, dass der Deckel sehr schnell hochspringt, nachdem Sie auf den Knopf zum Öffnen des Deckels gedrückt haben. Nach häufigem Gebrauch wird der Deckel sich normal öffnen.
- Entfernen Sie die Verpackung.
- Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir das Gerät zu reinigen. Den Deckel und das Gehäuse können Sie mit einem feuchten Tuch reinigen. Den Behälter, den Korb und den Griff können Sie mit einem feuchten Tuch und etwas Seifenwasser reinigen. Dadurch werden eventuelle Fabrikationsrückstände entfernt. Siehe Abschnitt "Reinigung".

AUSEINANDERNEHMEN DER FRITTEUSE

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockne Fläche auf.
- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie auf den Knopf zur Öffnung drücken.
- Ziehen Sie den Griff nach oben und entnehmen Sie den Frittierkorb.
- Der Behälter kann herausgenommen werden. Achtung: Warten Sie bis das Öl oder das Fett komplett erkaltet ist, bevor Sie den Behälter herausnehmen um ihn zu entleeren oder zu reinigen. Wenn Sie Fett benutzen, benutzen Sie einen Plastik- oder Holzspatel um es zu entfernen damit Sie die Beschichtung des Behälters nicht beschädigen.

ZUSAMMENSETZEN DER FRITTEUSE

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockne Fläche auf.
- Stecken Sie den Behälter richtig ins Gerät. Wenn der Behälter nicht richtig im Gerät installiert ist, wird das Gerät nicht richtig funktionieren.
- Bringen Sie den Griff in den Schlitz an der Vorderseite der Fritteuse. Ziehen Sie auf den Entriegelungsknopf des Griffes, damit der Korb vollständig in den Behälter taucht. Um den Korb aus dem Öl zu holen, gehen Sie umgekehrt vor.

BEIM ERSTEN GEBRAUCH

- Füllen Sie Öl bis zur Markierung in die Fritteuse. Achten Sie darauf, dass der Ölstand sich zwischen der Füllmarkierung MIN/MAX befindet.
- Wir empfehlen den Gebrauch von flüssigem Öl. Achten Sie auf die Etikettierung beim Kaufen des Öls. Möchten Sie dennoch Speisefett benutzen, schneiden Sie es in kleine

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Stücke. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, stellen Sie den Thermostat auf die niedrigste Temperatur um das Gerät anzuschalten und fügen Sie das Fett in kleinen Mengen hinzu. Ist das Fett geschmolzen, stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein. **ACHTUNG: BEI NICHTBEACHTUNG DIESER VORSCHRIFT KANN IHRE FRITTEUSE BESCHÄDIGT WERDEN**.

VORWÄRMUNG

Wenn Sie das Gerät angeschaltet haben, stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein.
Um eine beständige und angemessene Gebrauchstemperatur zu erreichen, brauchen Sie 10 bis 15 Minuten zu warten. Inzwischen geht die Temperaturkontrollleuchte mehrere Male an und aus.
Falls Sie das Gerät richtig vorheizen, bekommen Sie knusprig braune Pommes Frites.

GEBRAUCH

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drehen Sie den Thermostat um das Gerät anzuschalten.
- Setzen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur. Die Kontrollleuchte geht an. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte. Der Thermostat sowie die Kontrollleuchte wird an- und ausgehen, damit die Temperatur beim Frittieren konstant bleibt. Dieser Zyklus wird während des Betriebes ständig funktionieren.
- Um eine gute Betriebstemperatur zu erreichen und damit goldgelbe, knusprige Pommes zu bekommen brauchen Sie etwa 10 bis 15 Minuten zu warten, bevor Sie die Pommes ins Öl tauchen.
- Wenn die Fritteuse die eingestellte Temperatur erreicht hat, heben Sie den Frittierkorb, indem Sie den Griff nach oben schieben bis Sie ein Klicken hören, und öffnen Sie den Deckel.
- Legen Sie vorsichtig die zu frittierende Nahrung in den Korb, und schließen Sie den Deckel.
- Ziehen Sie auf den Entriegelungsknopf des Griffes, damit der Korb vollständig in den Behälter taucht.
- Durch das Sichtfenster können Sie die zu frittierende Nahrung beobachten. Wenn die Nahrung nach Wunsch frittiert ist, heben Sie den Korb mit Hilfe des Griffes hoch. Lassen Sie die frittierte Nahrung kurz abtropfen, und öffnen Sie den Deckel. **Aufgepasst beim Öffnen des Deckels! Heiße Dämpfe können entweichen! Verbrennungsgefahr!**
- Wenn nötig können Sie den Korb aus dem Gerät entfernen. **Achtung: betätigen Sie beim entfernen des Korbes auf keinen Fall den Entriegelungsknopf des Griffes, weil der Korb dann wieder in das Öl fallen würde, und Spritzer auslösen würde, die Sie verbrennen könnten.**
- Achten Sie darauf, dass die Nahrung sowohl innen als auch außen genug frittiert ist.
- Diese Fritteuse hat keinen Ein-/Ausschalter. Stellen Sie nach dem Gebrauch deshalb den Thermostat auf "0". Ziehen Sie danach den Stecker aus der Steckdose, und öffnen Sie den Deckel, damit das Gerät schneller erkaltet.

FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

- Tupfen Sie die zu frittierende Nahrung ab bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Bei "nasser" Nahrung spritzt das Öl und kann es überkochen.
- Achten Sie darauf, dass die Nahrungsstücke möglichst die gleiche Größe haben, so dass sie gleichmäßig frittiert werden.
- Bestimmte Nahrung wird paniert oder in Teig gerollt.
- Achten Sie darauf, dass Sie den Frittierkorb nicht zu sehr füllen.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

REZEPTE

Frische Pommes frites

- Frische Pommes frites werden am besten zweimal gebacken.
- Benutzen Sie "alte" Kartoffeln (keine 'neuen' Kartoffeln). Schneiden Sie die Kartoffeln in gleichgroße längliche Stücke.
- Überschreiten Sie das empfohlene Gewicht nicht. Geben Sie die Pommes frites in den Frittierkorb wenn das Öl 180°C erreicht hat, schließen Sie den Deckel und tauchen Sie den Korb langsam in das Öl.
- 500 g Pommes frites sollten ungefähr 6 Minuten bei 180°C fritiert werden. Heben Sie die Pommes frites aus dem Öl, öffnen Sie den Deckel jedoch nicht.
- Warten Sie bis die Temperaturleuchte erneut ausgeht, tauchen Sie den Korb wiederum in das Öl und frittieren Sie die 'vorgebackenen' Pommes frites noch ca. 2 Minuten.
- Heben Sie den Frittierkorb hoch und lassen Sie die Pommes frites abtropfen.
- Wollen Sie ein optimales Ergebnis erzielen, dann tupfen Sie die Pommes frites mit Küchenkrepp ab.
- Die Fritierzeit kann je nach Kartoffelsorte und je nach Dicke der Pommes frites variieren.

Zwiebelringe

- Fritierzeit: ungefähr 4 Minuten bei 180°C.
- Schälen Sie die Zwiebel und schneiden Sie sie in Scheiben, danach in Ringe.
- Tauchen Sie die Zwiebelringe in gewürzte Milch.
- Wenden Sie sie dann in Mehl.
- Legen Sie die panierten Ringe nebeneinander in den Frittierkorb und frittieren Sie sie.

Panierte Champignons

- Fritierzeit: ungefähr 3 bis 4 Minuten bei 180°C.
- Wenden Sie die Champignons in Eigelb.
- Wenden Sie die Champignons in Paniermehl.
- Legen Sie die panierten Champignons nebeneinander in den Frittierkorb und frittieren Sie sie.

Seezunge

- Fritierzeit: ungefähr 3 bis 4 Minuten bei 180°C.
- Schneiden Sie die Seezungen in schmale Streifen. Wenden Sie sie dann in Mehl.
- Wenden Sie die Streifen in Eigelb und rollen Sie sie in Paniermehl.
- Legen Sie die panierten Seezungenstreifen nebeneinander in den Frittierkorb und frittieren Sie sie.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

BACKZEITTABELLE

NAHRUNG	TEMPERATUR	MINUTEN (Ca.)
Panierte Fischfilets	170°C	6-7
Scampis	170°C	4-6
Hähnchenbrust	175°C	4-5
Panierte Hähnchenstückchen	170°C	12-15
Zwiebelringe	180°C	4
Panierte Champignons	180°C	3-4
Broccoli	185°C	3-4
Zucchini	185°C	3-4
Selleri	180°C	3-4
Pommes-Frites (vorgebacken)	170°C	8
Pommes-Frites (fertiggebacken)	180°C	3

REINIGUNG

- **Achtung: Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser oder irgendwelche Flüssigkeit.**
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Siehe Abschnitt "Auseinandernehmen der Fritteuse".
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Topfkratzer, da Ihre Fritteuse dadurch beschädigt werden könnte.
- Achtung: Wenn Sie den Behälter herausnehmen, achten Sie darauf, dass kein Öl, Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät sickern. Reinigen Sie die Innenseite des Gerätes mit einem trocknen Tuch.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab.
- Wechseln Sie das Öl regelmäßig.
- Wechseln Sie den Geruchsfilter regelmäßig. Um ihn zu entfernen, brauchen Sie zuerst das Gitter am oberen Teil des Deckels zu öffnen.
- Um die Fritteuse wieder zusammenzusetzen, siehe Abschnitt "Zusammensetzen der Fritteuse".

AUFBEWAHRUNG

- Warten Sie bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie wegstellen.
- Zur Aufbewahrung kann das Öl in der Fritteuse bleiben. Achten Sie darauf, dass der Deckel gut geschlossen bleibt, damit kein Staub in die Fritteuse dringen kann.

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2002/96/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.

Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

TEAM GROUP
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(GB) OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.
Important: *People (including children) who are not able to use the appliance in a safe way, due to their physical, sensorial or mental capacity or their lack of experience or knowledge, must never use the appliance except if they are supervised by a person responsible for their safety or if they previously received instructions concerning the safe use of the appliance. Close supervision is necessary to prevent children from using the appliance as a toy.*

- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- From time to time check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician (*). All repairs should be made by a competent qualified electrician (*).
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a flat surface to prevent it from falling.
- Only use the appliance for deep-frying. Only cook friable and consumable foodstuffs.
- Outer jacket, inner bowl, lid, basket and handle can be washed by hand. Never immerse the appliance in water or any other liquid for cleaning or for any reason whatsoever (see "Cleaning" section).
- Wait until the appliance is completely cool before moving, cleaning or storing it. Always take the appliance by the carrying handles. Always unplug the appliance before handling it.
- Never operate the appliance without oil or fat in it. Ensure that the oil or fat level is always between the minimum and maximum marks inside the bowl. Never overfill as hot oil or fat might be ejected.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
- Make sure the cord never comes in contact with the hot parts of the appliance. Be aware never to touch these hot parts.
- Make sure the hot parts of the appliance are not exposed to inflammable materials, such as curtains, tablecloth,... as a fire might occur.
- Never cover the appliance with any kind of material.
- Your deep fat fryer is equipped with an anti-odour filter. This means you can keep the lid closed during frying. However, please clean this filter regularly (see "Cleaning" section). CAUTION: the deep fryer can reach high temperatures when in use. Oil and fat preparations might catch fire if overheated. Be extremely cautious never to leave your deep fryer in use for long periods. Do not forget to switch off the appliance once your

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

preparation is ready and the fryer is no longer in use. Before pulling the mains plug, switch the temperature selector to "0".

- ❑ Provide proper ventilation when using the appliance.
- ❑ If you wish to use solid fat, cut it into small pieces and place them into the bowl. Turn the temperature knob to its minimum position. Each time the pilot light goes out, turn the temperature knob to a slightly higher temperature until all the fat has melted. Once all the fat has melted, set the temperature knob to the desired cooking temperature. This type of fat will solidify when the appliance cools down.
- ❑ Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.

(*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.

BEFORE USE

- When the fryer is new, the force of the lid spring is quite strong. After the fryer has been used 10-15 times, the spring force will reduce. This is quite normal.
- Remove all packaging from the unit.
- Before you use the deep fat fryer for the first time, we recommend that you clean the lid, bowl, basket, handle and jacket of the deep fat fryer with warm soapy water with a soft cloth. This will remove any residue left from the manufacture of this unit. See "Cleaning" section.

DISASSEMBLING THE DEEP FAT FRYER

- Stand the appliance on a dry horizontal surface.
- Open the lid by pressing its opening button.
- Raise the handle and remove the basket.
- The bowl can also be removed to facilitate cleaning. Caution: wait until the oil or the grease has totally cooled down before taking the bowl out of the appliance. If you are using grease, use a plastic or wooden spatula to remove it in order not to damage the coating of the bowl.

ASSEMBLING THE DEEP FAT FRYER

- Stand the appliance on a dry horizontal surface.
- Insert the bowl correctly in the appliance. If the bowl is not placed correctly, the appliance will not work properly.
- Place the handle into the slot on the front of the fryer. Pull the handle release button towards you and swing the handle down. This will allow you to lower the basket completely into the bowl. To raise the basket, proceed inversely.

FIRST USE

- When using the appliance for the first time, pour the required amount of oil in the bowl, making sure that the level is between the MIN and MAX marks indicated inside the bowl.
- We recommend that you use exclusively liquid oil that is suitable for deep fat frying. Check the label on the bottle. If you wish to use a solid fat, cut the fat in small pieces. Plug in the appliance, put the thermostat on the lowest position and add the pieces of fat slowly. When the fat has melted, set the thermostat to the desired temperature. **WARNING: FAILURE TO OBSERVE THIS WILL DAMAGE YOUR DEEP FAT FRYER.**

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

PREHEATING

When the appliance has been switched on, set the thermostat on the desired temperature. To reach a stable and correct temperature for use, it is necessary to wait 10 to 15 minutes. During this time, the temperature control light will go on and off several times.
A good preheating will allow you to have browned and crispy fries.

USE

- Plug in the appliance and turn the thermostat knob to switch on the deep fat fryer.
- Set the thermostat to the desired temperature. The pilot light will illuminate. As soon as the desired temperature is reached, the pilot light will go out. When the temperature falls, the thermostat will be activated again, and the pilot light will illuminate. It will go out again as soon as the temperature is reached. This cycle will go on during use.
- In order to obtain crispy golden fries, wait 10 to 15 minutes before immersing them in the oil.
- When the fryer has reached the desired temperature, raise the basket by moving the handle upwards until you hear a 'click'. Now open the lid by pressing its release button.
- Place the food into the basket slowly to avoid splashes and close the lid.
- Lower the basket fully into the oil or fat by pulling at the handle release button and swinging the handle down.
- Use the viewing window to check the food. When the food is ready, raise the basket by lifting the handle and let the food drain. Then open the lid by pressing its opening button. **Warning: be careful when you open the lid, as hot steam may come out. Be careful not to get burned.**
- If necessary you can take the basket out of the appliance. **Caution: do not pull the handle release button when taking out the basket, as the latter would then fold in two and fall in the oil causing splashes that could burn you.**
- Ensure the food is thoroughly cooked inside and out.
- Your deep fat fryer does not have an ON/OFF switch. After use, turn the thermostat to "0", unplug the appliance and let its lid open to accelerate the cooling down.

FOR BEST RESULTS

- Always dry food well before frying. Very 'wet' food can cause the oil to 'foam' and may overflow.
- Food for frying should be roughly of the same size to ensure the food cooks evenly and thoroughly.
- Many types of food may need to be coated before frying - typical coatings are batter or breadcrumbs.
- Always wait until the fryer has reached the desired temperature and the pilot light has gone out, before adding the food.
- Do not overfill the basket.

TEAM GROUP
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

RECIPES

Fresh Chips

- Fresh chips are best fried in two stages.
- Use 'old' potatoes (no 'new' potatoes). Cut the potatoes into equal sizes. Rinse the chipped potatoes under running water to reduce the starch level. Dry thoroughly and separate the pieces.
- Do not exceed the recommended weight. When the temperature has reached 180°C, place the chips in the basket, close the lid and slowly lower the basket into the oil.
- For 500g of chips, fry for 6 minutes on 180°C then raise the basket. Do not open the lid.
- Wait until the temperature light goes out again, lower the basket and fry for a further 2 minutes.
- Raise the basket and let the chips drain.
- For best results, before serving gently dab the chips with absorbent paper to remove excess oil.
- Frying times may vary slightly on the type of potatoes used and the thickness of the chips.

Onion Rings

- Frying temperature - 180°C for 4 minutes.
- Peel the onions and slice. Separate the slices into rings.
- Dip the rings into a bowl of seasoned milk.
- Then dust the rings in plain flour.
- Place the rings separately in the frying basket and fry a few at a time.

Breaded Mushrooms

- Frying temperature - 180°C for 3 to 4 minutes.
- Beat 1 egg and dip the mushrooms into the egg.
- Then coat the mushrooms with breadcrumbs.
- Place separately into the frying basket and fry a few at a time.

Goujons of Sole

- Frying temperature - 160°C for 3-4 minutes.
- Cut the sole fillet into small strips. Coat the strips in some seasoned plain flour.
- Then dip the strips into beaten egg and coat with breadcrumbs.
- Place separately into the frying basket and fry a few at a time.

TEMPERATURE GUIDE FOR BEST RESULTS

FOOD	TEMPERATURE (°C)	MINUTES (approximately)
Breaded fillet of fish	170	6-7
Scampi	170	4-6
Chicken Breast	175	4-5
Breaded chicken pieces	170	12-15
Onion Rings	180	4
Breaded Mushrooms	180	3-4
Broccoli Fritters	185	3-4
Courgette Fritters	185	3-4
Celery in batter	180	3-4
Chips First Stage	170	8
Chips Second Stage	180	3

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

CLEANING

- **Caution: never immerse the appliance in water or any other liquid.**
- Unplug the deep fat fryer.
- Wait until the unit is completely cool before cleaning.
- Follow the section 'Disassembling the deep fat fryer'.
- Do not use strong detergents or abrasive cloths/liquid, as this will damage the deep fat fryer.
- Caution: if you remove the bowl, make sure no oil, water or other liquid penetrates inside the appliance. To clean the inside, use a dry cloth.
- Clean the fryer with warm soapy water. It may help to soak the parts for a short time.
- Thoroughly dry all parts of the appliance.
- Change the oil regularly.
- Change the anti-odour filter regularly. To remove the filter, first open the grille on top of the lid.
- Clean your deep fat fryer regularly. This will prolong the lifespan of your deep fat fryer.
- To assemble, follow the section 'Assembling the deep fat fryer'.

STORING

- Wait until the deep fat fryer is completely cool before storing.
- The unit can be stored with the oil inside. Ensure the lid is tightly closed to avoid dust getting into the oil.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

TEAM GROUP
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(FR) MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.
***Important** : Votre appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant son utilisation en toute sécurité.*
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*).
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- La prise doit être débranchée avant de nettoyer l'appareil.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter à tout prix sa chute.
- N'utilisez cet appareil que pour sa fonction de friteuse. Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide pour son nettoyage ou toute autre raison (voir rubrique « Nettoyage »).
- Attendez que votre appareil soit complètement froid avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger. Toujours porter l'appareil par les poignées. Toujours débrancher l'appareil avant de le manipuler.
- Ne faites jamais fonctionner votre appareil sans huile ou graisse. Ne pas dépasser le niveau maximum, des projections d'huile ou de graisse pourraient vous brûler.
- Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil. Vous-même, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Veillez à ce que les parties chaudes de l'appareil ne rentrent pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, la nappe... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- Ne couvrez pas cet appareil avec quoi que ce soit.
- N'ajoutez jamais d'eau dans votre huile.
- Assurez-vous que les aliments sont le plus secs possible.

- Votre friteuse est équipée d'un filtre anti-odeurs. Vous pouvez donc laisser le couvercle fermé pendant la cuisson. Cependant, veillez à entretenir votre filtre fréquemment (voir rubrique « Nettoyage »). ATTENTION: la friteuse peut atteindre une température élevée pendant son utilisation. Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent de ne pas laisser votre friteuse allumée pour de longues périodes. Avant de débrancher l'appareil, positionnez le thermostat sur « 0 ».
- Veillez à ventiler la pièce durant le fonctionnement.
- Si vous utilisez de la graisse solide, coupez-la en petits morceaux et placez ceux-ci dans la cuve. Mettez l'appareil en marche en réglant le thermostat sur sa position minimale. Chaque fois que l'indicateur lumineux s'éteint, positionnez le bouton de température sur une température plus élevée jusqu'à ce que la graisse ait fondu. Une fois que la graisse a fondu, positionnez le thermostat sur la température désirée. Ce genre de graisse se solidifiera quand l'appareil refroidira.
- Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.

(*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

AVANT LE PREMIER USAGE

- Lorsque vous pressez le bouton d'ouverture du couvercle de la friteuse, celui-ci s'ouvre rapidement, et ce pendant les 10-15 premières utilisations. Ensuite, le couvercle s'ouvrira plus lentement.
- Enlevez les emballages de l'appareil.
- Avant le premier usage, il est recommandé de nettoyer soigneusement votre appareil. Nettoyez le couvercle et la paroi extérieure avec un chiffon humide et lavez la cuve, le panier et la poignée avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Ceci permettra d'éliminer les restes éventuels de fabrication. Voir chapitre « Nettoyage ».

DEMONTAGE DE LA FRITEUSE

- Posez l'appareil sur une surface horizontale et sèche.
- Ouvrez le couvercle en poussant sur le bouton d'ouverture.
- Soulevez la poignée du panier pour le retirer de la cuve.
- La cuve est également amovible pour faciliter son nettoyage. Attention: attendez que l'huile ou la graisse ait totalement refroidi avant de retirer la cuve pour la vider. Si vous utilisez de la graisse, faites usage d'une spatule en plastique ou en bois pour la retirer de la cuve sans abimer son revêtement.

MONTAGE DE LA FRITEUSE

- Posez l'appareil sur une surface horizontale et sèche.
- Placez la cuve correctement dans l'appareil. Si la cuve est mal positionnée, l'appareil ne fonctionnera pas correctement.
- Positionnez la poignée du panier dans la fente à l'avant de l'appareil. Tirez le bouton de déverrouillage de la poignée vers vous et abaissez cette dernière pour faire descendre complètement le panier dans la cuve. Pour le remonter, procédez de façon inverse.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

PREMIERE UTILISATION

- Lors de la première utilisation, remplissez la cuve d'huile entre le niveau minimum et le niveau maximum indiqué dans la cuve.
- Utilisez exclusivement de l'huile spéciale pour friture. Vérifiez l'étiquette sur la bouteille. Si néanmoins vous préférez utiliser des pains de graisse, coupez-les en petits morceaux. Branchez l'appareil, tournez le thermostat sur la position la plus basse pour mettre l'appareil en marche et ajoutez la graisse petit à petit. Quand la graisse est fondue, actionnez le thermostat jusqu'à la température désirée. **ATTENTION: LE NON-RESPECT DE CETTE PRESCRIPTION PEUT ENDOMMAGER SÉRIEUSEMENT VOTRE FRITEUSE.**

PRECHAUFFAGE

Une fois l'appareil mis en fonctionnement, placez le thermostat sur la température désirée. Pour atteindre une température d'utilisation correcte et stable, il faut patienter de 10 à 15 minutes. Pendant cette période le témoin lumineux de contrôle de la température s'allumera et s'éteindra à plusieurs reprises.
Un bon préchauffage vous permettra d'obtenir des frites dorées et croustillantes.

UTILISATION

- Branchez l'appareil et tournez le bouton du thermostat pour mettre l'appareil en marche.
- Placez le thermostat sur la température désirée. Le témoin lumineux s'allume. Dès que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux s'éteint. Lorsque la température baisse, le thermostat se réenclenche ainsi que le témoin lumineux. Ce cyclage durera tout le temps de fonctionnement.
- Pour atteindre une température correcte d'utilisation et obtenir ainsi des frites dorées et croustillantes, il faut attendre entre 10 et 15 minutes avant de plonger les frites dans l'huile.
- Quand la friteuse a atteint la température requise et que le témoin lumineux s'est éteint, sortez le panier de l'huile en soulevant la poignée jusqu'au déclic et ouvrez le couvercle.
- Placez les aliments dans le panier, et fermez ensuite le couvercle.
- Faites redescendre le panier dans l'huile en tirant le bouton de déverrouillage de la poignée vers vous et en abaissant simultanément la poignée.
- Vérifiez l'état de cuisson par la petite fenêtre. Dès que les aliments sont cuits, remontez le panier en soulevant la poignée jusqu'au déclic, laissez égoutter les aliments, puis ouvrez le couvercle en appuyant sur son bouton d'ouverture. **Attention à l'ouverture du couvercle: il pourrait en sortir de la vapeur très chaude. Prenez garde de ne pas vous brûler.**
- Si nécessaire, vous pouvez sortir le panier de l'appareil. **Attention, n'actionnez pas le bouton de déverrouillage de la poignée lorsque vous sortez le panier de l'appareil car celui-ci se replierait alors et serait replongé dans l'huile au risque de vous brûler à cause des éclaboussures.**
- Assurez-vous que les aliments soient bien cuits à l'intérieur ainsi qu'à l'extérieur.
- Votre friteuse ne possède pas d'interrupteur marche/arrêt. Après utilisation, mettez le thermostat en position « 0 ». Ensuite, débranchez la friteuse et laissez son couvercle ouvert afin d'accélérer son refroidissement.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

OBTENIR LE MEILLEUR RÉSULTAT

- Séchez vos aliments avant de les mettre dans la friteuse. Des aliments trop humides peuvent faire bouillonner l'huile et éventuellement la faire déborder.
- Veillez à ce que les aliments aient environ les mêmes dimensions pour permettre une cuisson homogène.
- Certains aliments peuvent être panés ou enrobés de pâte pour frire.
- Ne remplissez pas trop le panier.

RECETTES

Frites fraîches

- Il est recommandé de cuire les frites en deux fois.
- Utilisez de vieilles pommes de terre (pas des nouvelles). Coupez-les en morceaux égaux. Rincez les morceaux sous l'eau pour les débarrasser de leur amidon. Essuyez-les soigneusement.
- Ne dépassez pas le poids recommandé. Mettez les frites dans le panier quand la température atteint les 180°C, fermez le couvercle et descendez le panier lentement dans l'huile.
- Le temps de friture requise pour 500 g de frites est de 6 minutes à 180°C. Enlevez ensuite le panier de l'huile mais n'ouvrez pas encore le couvercle.
- Attendez que le témoin s'éteigne de nouveau, redescendez le panier et faites cuire encore pendant environ deux minutes.
- Soulevez le panier et laissez égoutter les frites.
- Pour obtenir le meilleur résultat, séchez les frites avec du papier "essuie-tout" pour absorber la graisse.
- Le temps de friture peut varier légèrement selon la qualité des pommes de terre et l'épaisseur des frites.

Rondelles d'oignons

- Temps de friture: 4 minutes à 180°C.
- Epluchez et coupez les oignons. Divisez les morceaux en rondelles.
- Plongez les rondelles dans du lait épicé.
- Saupoudrez de farine.
- Mettez les rondelles les unes à côté des autres dans le panier et faites-en cuire quelques-unes à la fois.

Champignons panés

- Temps de friture: 3 à 4 minutes à 180°C.
- Plongez les champignons dans un œuf battu.
- Roulez-les dans la chapelure.
- Mettez les champignons les uns à côté des autres dans le panier et faites-en cuire quelques-uns à la fois.

Bâtonnets de sole

- Temps de friture: 3 à 4 minutes à 160°C.
- Coupez le filet de sole en bâtonnets. Saupoudrez de farine.
- Plongez-les dans un œuf battu et enroulez-les dans la chapelure.
- Mettez les bâtonnets les uns à côté des autres dans le panier et faites-en cuire quelques-uns à la fois.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

QUELQUES CONSEILS D'UTILISATION:

ALIMENTS	TEMPERATURE	MINUTES (approximativement)
Filets de poissons	170°C	6-7
Scampi	170°C	4-6
Blanc de poulet	175°C	4-5
Poulet pané	170°C	12-15
Oignons	180°C	4
Champignons	180°C	3-4
Brocoli	185°C	3-4
Courgettes	185°C	3-4
Céleri	180°C	3-4
Frites (1re cuisson)	170°C	8
Frites (2e cuisson)	180°C	3

NETTOYAGE

- **Mise en garde: n'immergez pas votre appareil assemblé dans l'eau ou tout autre liquide.**
- Retirez la fiche de la prise.
- Laissez refroidir l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Voir chapitre « Démontage de la friteuse ».
- Evitez d'utiliser des détergents agressifs ou des brins trop durs qui abîmeraient la friteuse.
- Attention: si vous retirez la cuve, assurez-vous qu'il n'y ait pas d'huile, eau ou tout autre liquide qui pénètre à l'intérieur de l'appareil. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon sec.
- Séchez soigneusement toutes les parties de l'appareil.
- Remplacez votre huile régulièrement.
- Remplacez votre filtre anti-odeurs régulièrement. Pour avoir accès au filtre, ouvrez la grille située sur le dessus du couvercle.
- Pour assembler votre friteuse, voir paragraphe « Montage de la friteuse ».

RANGEMENT

- Attendez que la friteuse ait complètement refroidi.
- L'huile peut rester dans l'appareil. Fermez bien le couvercle pour éviter la rentrée de poussière.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre

appareil, tel que le signale le symbole ▬ apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil gratuitement dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(NL) GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.
***Belangrijk:** Personen (kinderen inbegrepen) die wegens hun fysieke, sensoriële of mentale capaciteiten, of wegens hun gebrek aan ervaring of kennis, het toestel niet veilig kunnen gebruiken, mogen dit toestel niet zonder toezicht of instructies van een verantwoordelijke persoon gebruiken. Hou kinderen goed in het oog om te vermijden dat ze met het toestel spelen.*

- ❑ Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- ❑ Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- ❑ Controleer regelmatig of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen. Een beschadigd snoer dient te worden vervangen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*). Herstellingen dienen te worden uitgevoerd door een bekwame gekwalificeerde dienst(*).
- ❑ Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- ❑ Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- ❑ Verwijder de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel reinigt.
- ❑ Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge plaats.
- ❑ Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant aanbevolen werden. Dit kan het toestel beschadigen en gevaarlijk zijn voor de gebruiker.
- ❑ Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg ervoor dat het elektriciteitssnoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet. Gebruik de haakjes aan de achterkant van het toestel om het snoer op te bergen.
- ❑ Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- ❑ Gebruik dit toestel enkel om te frituren. Frituur enkel etenswaren geschikt om te frituren en voor consumptie.
- ❑ Het omhulsel, de kuip, het deksel, de mand en het handvat kunnen met de hand gereinigd worden. Dompel het toestel nooit onder in water of in een andere vloeistof voor de reiniging of om welke reden ook (zie paragraaf "Reiniging").
- ❑ Wacht tot de frituurpan volledig is afgekoeld alvorens ze te verplaatsen, af te wassen of op te bergen. Draag het toestel altijd met de handvaten en haal steeds de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel verplaatst.
- ❑ Schakel de frituurpan nooit in voordat u er olie ingegoten heeft. Vul de frituurpan met olie tussen het minimum- en het maximumpeil, die aangeduid zijn aan de binnenkant van de kuip. Overschrijd het maximumpeil niet om verbranding ten gevolge van oliespatten te vermijden.
- ❑ Het is absoluut noodzakelijk om dit toestel proper te houden vermits het in direct contact komt met etenswaren.
- ❑ Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel en dat u evenmin de warme onderdelen aanraakt.
- ❑ Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed,… en dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen.
- ❑ Bedek het toestel nooit met wat dan ook.
- ❑ Uw frituurpan is met een antireukfilter uitgerust. Bijgevolg kunt u het deksel toe laten tijdens het bakken. Zorg er wel voor dat u de filter regelmatig reinigt (zie hoofdstuk "Reiniging").

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

OPGELET: de frituurpan kan hoge temperaturen bereiken tijdens het frituren. Olie- of vetbereidingen kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Zorg er dus absoluut voor dat uw frituurpan niet gedurende een lange periode aangeschakeld blijft. Vergeet zeker niet om ze uit te zetten als uw bereiding klaar is en de frituurpan niet meer in gebruik is. Alvorens de stekker uit het stopcontact te trekken dient u de thermostaatknop op "0" te zetten.

- ❑ Verlucht de plaats tijdens het frituren.
- ❑ Indien u vast frituurvet wenst te gebruiken, snijd het vet dan in kleine stukjes en leg deze in de kuip. Plaats de thermostaat op de minimale temperatuur. Iedere keer dat het controlelampje uitgaat, schuift u de thermostaat op een hogere temperatuur totdat het frituurvet gesmolten is. Eens het vet gesmolten is, zet u de thermostaat op de gewenste temperatuur om te frituren. Dit type vet stolt als het toestel afkoelt.
- ❑ Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.

(*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

VOOR GEBRUIK

- Bij de eerste 10-15 keer dat u het apparaat gebruikt, zal het deksel vrij snel openen. Dit zal zich na meermalig gebruik stabiliseren.
- Haal het verpakkingsmateriaal van het toestel.
- Alvorens de frituurpan voor de eerste maal te gebruiken, raden wij u aan het toestel te reinigen. Reinig het deksel en de behuizing van het toestel met een vochtige doek en reinig de handgreep en de kuip in een warm sopje met een zachte doek. Hierdoor worden eventuele fabricageresten verwijderd. Zie paragraaf "Reiniging".

DE FRITUURPAN DEMONTEREN

- Zet het toestel op een horizontaal en droog oppervlak.
- Open het deksel door op de openingsknop te drukken.
- Til de handgreep omhoog om de mand uit de kuip te halen.
- Om de reiniging te vergemakkelijken is het mogelijk de kuip uit het toestel te halen. Opgelet: wacht totdat de olie of het vet volledig is afgekoeld vooraleer u de kuip uit het toestel haalt. Indien u vet gebruikt, maak dan gebruik van een plastic of houten spatel om het vet te verwijderen om de beschermlaag van de kuip niet te beschadigen.

DE FRITUURPAN MONTEREN

- Zet het toestel op een horizontaal en droog oppervlak.
- Plaats de kuip correct in het toestel. Indien de kuip niet correct in het toestel geïnstalleerd wordt, zal het toestel niet juist werken.
- Breng de handgreep aan in de gleuf aan de voorkant van de frituurpan. Trek aan de ontgrendelingsknop op de handgreep om de mand volledig in de kuip te laten zakken. Om de mand weer omhoog te krijgen, ga omgekeerd te werk.
- Steek het te lange snoer in het snoeropbergvak aan de achterkant van het toestel.

EERSTE GEBRUIK

- Vul de kuip met de nodige hoeveelheid olie. Zorg ervoor dat het oliepeil zich tussen het minimum- en het maximumpeil bevindt die aan de binnenkant van de kuip aangeduid zijn.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- Het is aan te bevelen uitsluitend gebruik te maken van vloeibare frituurolie. Dit staat op het etiket van de fles vermeld. Indien u toch vast frituurvet wenst te gebruiken, steek de stekker dan in het stopcontact, zet de thermostaat op de laagste stand en voeg het vet langzaam in kleine blokjes toe. Als het vet gesmolten is, kunt u de thermostaat op de gewenste temperatuur zetten. **OPGELET: HET NIET NALEVEN VAN DIT VOORSCHRIFT KAN UW FRITUURPAN ERNSTIG BESCHADIGEN.**

VOORVERHITTING

Wanneer het toestel is aangeschakeld, zet dan de thermostaat op de gewenste temperatuurstand.
Om een stabiele en geschikte gebruikstemperatuur te bereiken is het nodig 10 tot 15 minuten te wachten. Gedurende deze periode zal het temperatuurcontrolelampje meerdere keren aan- en uitgaan.
Dankzij een goede voorverhitting krijgt u mooi bruingebakken en krokante frieten.

GEBRUIK

- Steek de stekker in het stopcontact en draai de thermostaat om het toestel aan te schakelen.
- Zet de thermostaat op de gewenste temperatuur. Het controlelampje zal branden. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, zal het controlelampje uitgaan. Wanneer de temperatuur daalt, zal de thermostaat weer in werking treden en zal het controlelampje weer branden. Wanneer de temperatuur weer bereikt is, zal het controlelampje weer uitgaan. Deze cyclus zal tijdens de hele ingebruikname functioneren.
- Om knapperige goudgele frieten te verkrijgen moet u 10 à 15 minuten wachten vooraleer u de frieten in de olie onderdompelt.
- Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, kunt u de mand omhoog halen door het handvat te heffen tot u een "klik" hoort. Open vervolgens het deksel.
- Leg het voedsel voorzichtig in de mand en sluit het deksel.
- Laat de mand in de olie zakken door aan de ontgrendelingsknop van het handvat te trekken en tegelijkertijd het handvat naar beneden te duwen.
- Gebruik het kijkvenster om de staat van de etenswaren te controleren. Als ze klaar zijn, haalt u de mand omhoog door het handvat te heffen. Laat de etenswaren even uitlekken en open het deksel door op de openingsknop te drukken. **Opgelet: wanneer u het deksel opent, kan er heel warme damp uit de frituurpan ontsnappen, let erop dat u zich niet verbrandt.**
- Desnoods kunt u de mand uit de frituurpan halen. **Opgelet: trek nooit aan de ontgrendelingsknop van het handvat wanneer u de mand uit het toestel haalt, want de mand zou dan loskomen, in twee plooien en terug in de olie vallen, wat spatten zou veroorzaken die u zouden kunnen verbranden.**
- Zorg ervoor dat de etenswaren zowel aan de binnen- als aan de buitenkant goed gaar zijn.
- Deze frituurpan is niet met een aan- en uitschakelaar uitgerust. Gelieve na gebruik de thermostaat op "0" te plaatsen, de stekker uit het stopcontact te halen en het deksel te openen zodat het toestel sneller afkoelt.

OM EEN OPTIMAAL RESULTAAT TE BEHALEN

- Droog uw etenswaren af alvorens ze in de frituurpan te leggen. Te natte etenswaren zouden de olie kunnen doen schuimen en overborrelen.
- De etenswaren dienen ongeveer dezelfde afmetingen te hebben zodat ze gelijkmatig en grondig bakken.
- Sommige etenswaren worden gepaneerd of in een deegmantel gewikkeld om ze te bakken.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- Wacht steeds tot de frituurpan de gewenste temperatuur bereikt heeft en het lampje uitgaat alvorens de etenswaren in de mand te leggen.
- Zorg dat de mand niet te vol is.

RECEPTEN

Verse frieten

- Verse frieten worden best in twee keer gebakken.
- Gebruik "oude" aardappelen (geen nieuwe). Snijd de aardappelen in gelijke reepjes. Spoel de gesneden aardappelen onder lopend water af om het zetmeel te verwijderen. Droog zorgvuldig af en scheid de reepjes.
- Overschrijd het aanbevolen gewicht niet. Leg de frieten in de mand als de temperatuur 180°C bereikt, sluit het deksel en laat de mand langzaam in de olie zakken.
- 500 g frieten dienen ongeveer 6 minuten op 180°C gebakken te worden. Haal de mand uit de olie maar open het deksel niet.
- Wacht tot het temperatuurlampje opnieuw uitgaat, laat de mand opnieuw zakken en frituur nog ongeveer 2 minuten.
- Haal de mand omhoog en laat de frieten uitlekken.
- Om een optimaal resultaat te behalen kunt u de frieten even met absorberend keukenpapier afdeppen om de overtollige olie te verwijderen.
- De frituurtijd kan lichtjes variëren naargelang het soort aardappel en de dikte van de frieten.

Uienringen

- Frituurtijd: ongeveer 4 minuten op 180°C.
- Pel en snijd de uien. Verdeel de stukken in ringen.
- Dompel de uienringen in gekruide melk.
- Bestrooi ze met bloem.
- Leg de ringen naast elkaar in de frituurmand en frituur er telkens een paar.

Gepaneerde champignons

- Frituurtijd: 3 à 4 minuten op 180°C.
- Klop 1 ei en dompel de champignons hierin.
- Rol ze door paneermeel.
- Leg ze naast elkaar in de frituurmand en frituur er telkens een paar.

Tongreepjes

- Frituurtijd: 3 à 4 minuten op 160°C.
- Snijd de tongfilet in smalle reepjes. Bestrooi ze met bloem.
- Dompel de reepjes in geklopt ei en rol ze door paneermeel.
- Leg ze naast elkaar in de frituurmand en frituur er telkens een paar.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

TEMPERATUURGIDS VOOR DE BESTE RESULTATEN

VOEDSEL	TEMPERATUUR	MINUTEN (ongeveer)
Gepaneerde filet of vis	170°C	6-7
Garnalen	170°C	4-6
Kippenborst	175°C	4-5
Gepaneerde stukken kip	170°C	12-15
Uienringen	180°C	4
Gepaneerde champignons	180°C	3-4
Broccolibeignets	185°C	3-4
Courgettebeignets	185°C	3-4
Selderij	180°C	3-4
Frieten voorbakken	170°C	8
Frieten afbakken	180°C	3

REINIGING

- **Opgelet: Dompel het toestel nooit onder in water of enige andere vloeistof.**
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Wacht tot het toestel volledig afgekoeld is vooraleer u het reinigt.
- Zie paragraaf "De frituurpan demonteren".
- Opgelet: indien u de kuip uit het toestel haalt, zorg ervoor dat geen olie, water of andere vloeistof in het toestel sijpelt. Reinig de binnenkant van het toestel met een droge doek.
- Gebruik geen agressieve afwasmiddelen of schuursponsjes vermits dit de frituurpan kan beschadigen.
- Droog alle delen van het toestel goed af.
- Vervang de olie regelmatig.
- Vervang de antireukfilter regelmatig. Om toegang te krijgen tot de filter moet u eerst het roostertje aan de bovenkant van het deksel openen.
- Om de frituurpan weer in elkaar te steken, zie paragraaf "De frituurpan monteren".

BEWARING

- Wacht tot de frituurpan volledig afgekoeld is alvorens ze op te bergen.
- Tijdens de opberging mag de olie in het toestel blijven. Let erop dat het deksel goed gesloten is, zodat er geen stof in het toestel kan komen.

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2002/96/EG

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Om deze reden mag uw

apparaat, zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool ▬, niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel gratis naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(SP) MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato, y siempre siga las medidas de seguridad y el modo de funcionamiento.
Importante: *Las personas (incluidos niños) con incapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia o conocimiento nunca deben utilizar el aparato, salvo si están bajo la vigilancia de una persona responsable de su seguridad o si recibieron previamente instrucciones con respecto al uso seguro del aparato.*
Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.

- Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el del aparato.
- No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- Compruebe de vez en cuando que el aparato no esté dañado y no utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio cualificado competente(*). Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente(*).
- Utilice el aparato únicamente para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede conllevar un riesgo para el usuario y dañar el aparato.
- No mueva nunca el aparato estirando del cable. Procure que el cable no se enganche en alguna parte, a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo tuerza.
- Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte estable para evitar su caída.
- Utilice este aparato sólo para freír alimentos. Cocine sólo alimentos apropiados a la cocción y al consumo culinario.
- No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón (véase párrafo "Limpieza").
- Deje enfriar el aparato antes de desplazarlo, limpiarlo o recogerlo. Utilice siempre el asa para agarrar el aparato. Desenchufe siempre la clavija eléctrica antes de manipular el aparato.
- El aparato no debe nunca funcionar sin aceite. No sobrepase el nivel máximo ya que podría conllevar riesgos de quemadura por salpicaduras de aceite.
- Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.
- Procure que el cable no entre en contacto con las superficies calientes del aparato. Procure no tocar las superficies calientes.
- Procure que el aparato no entre en contacto con materiales fácilmente inflamables como cortinas, tejidos, etc. …, cuando esté en funcionamiento, ya que podría provocar un incendio.
- No cubra nunca este aparato.
- No añada nunca agua en el aceite.
- Compruebe que los alimentos están lo más seco posible.
- Su freidora cuenta con un filtro antiolores. Puede entonces cerrar la tapa durante la fritura. Sin embargo, procure mantener el filtro en buen estado (Cf. "Limpieza"). CUIDADO: La freidora puede volverse muy caliente durante el funcionamiento. Los preparados con aceite o grasa pueden inflamarse si alcanzan mucha temperatura. Entonces tenga mucho

cuidado y procure no dejar el aparato encendido por largos periodos. Antes de desconectar el aparato, coloque el termóstato en la posición "0".

- ❑ Ventile la estancia durante el funcionamiento.
- ❑ Si utiliza grasa sólida, proceda cortándola en trozos pequeños y poniendo estos en la cubeta. Ponga el aparato en función regulando el termostato al mínimo. Cada vez que el indicador luminoso se apaga, suba el termostato a una temperatura más elevada, hasta que la grasa haya fundido. Una vez fundida la grasa, ponga el termostato en la posición deseada. Al enfriarse el aparato, este tipo de grasa se vuelve a solidificar.
- ❑ Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minutero externo o un sistema de mando a distancia separado.

(*) Servicio técnico cualificado: servicio técnico del fabricante o del importador o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.

INSTRUCCIONES ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

- Presionando el botón de apertura de la tapa, esta se abre rápidamente durante las primeras 10-15 utilizaciones. Luego, se abrirá más lentamente.
- Quite el embalaje del aparato.
- Antes de su primer uso, se recomienda limpiar cuidadosamente el aparato. Limpie la tapa y la pared externa con un paño húmedo, y lave la cubeta, la cesta y el asa con un paño humedecido con agua tibia jabonosa; esto permitirá la eliminación de los posibles residuos procedentes de la fabricación (Cf. párrafo "Limpieza").

DESMONTAJE DE LA FREIDORA

- Coloque el aparato en una superficie horizontal y seca.
- Abra la tapa presionando el botón de apertura.
- Levante el asa de la cesta para quitarla de la cubeta.
- La cubeta también es amovible, para facilitar su limpieza. Atención: espere que el aceite o la grasa esté totalmente frio/a antes de quitar la cubeta para vaciarla. Si utiliza grasa, quítela con una espátula de plástico o de madera para no arañar el revestimiento de la cubeta.

MONTAJE DE LA FREIDORA

- Coloque el aparato en una superficie horizontal y seca.
- Introduzca correctamente la cubeta en el aparato. Si la cubeta está mal colocada, el aparato no funcionará adecuadamente.
- Coloque el asa de la cesta en la hendidura presente en la parte delantera del aparato. Tire hacia Ud. el botón del asa y baje la misma para que la cesta descienda completamente en la cubeta. Para volver a subirla, proceda al revés.

PRIMERA UTILIZACIÓN

- Llene la cubeta de aceite.
- Utilice exclusivamente aceite especial para freír, compruebe bien la etiqueta de la botella; si prefiere utilizar grasa, incorpórela a la cubeta en pequeñas porciones. Enchufe el aparato, gire el termostato en la posición mínima (150°) y añada la grasa poco a poco. Cuando la grasa haya fundido, ponga el termostato en la posición deseada. **ATENCIÓN: SI NO RESPETA ESTAS INDICACIONES PUEDE DAÑAR SERIAMENTE LA FREIDORA.**

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

PRECALENTAMIENTO

Una vez encendido el aparato, ponga el termóstato en la temperature deseada. Para alcanzar una temperatura de uso correcta y estable, hay que esperar de 10 a 15 minutos. Durante ese tiempo, el testigo luminoso de control de la temperatura se encendirá y se apagará varias veces.
Un buen precalentamiento le permitirá obtener fritas doradas y crujientes.

UTILIZACIÓN

- Enchufe el aparato y ponga en marcha la freidora girando el termostato.
- Ponga el termostato en la posición deseada. El testigo luminoso se encenderá. Cuando el aceite alcance la temperatura deseada, el testigo luminoso se apagará. Cuando la temperatura disminuye, el termostato vuelve a funcionar, así como el testigo luminoso. Este ciclo continua durante todo el tiempo de funcionamiento.
- Para alcanzar una correcta temperatura de utilización y obtener patatas fritas doradas y crujientes, hay que esperar entre 10 y 15 minutos antes de echar las patatas al aceite.
- Una vez que la freidora haya alcanzado la temperatura deseada, saque la cesta del aceite subiendo el asa hasta oír el ruido del trinquete y abra la tapa.
- Introduzca los alimentos en la cesta y cierre la tapa.
- Vuelva a poner la cesta en el aceite tirando el botón del asa hacia Ud. y bajando contemporáneamente el asa.
- Averigüe el estado de cocción por la ventana pequeña. En cuanto estén cocidos los alimentos, suba la cesta levantando el asa hasta el ruido del trinquete, deje escurrir los alimentos, luego abra la tapa presionando el botón de apertura. **Atención: al abrir la tapa, puede salir vapor muy caliente. Tenga cuidado en no quemarse.**
- Si es necesario, puede sacar la cesta del aparato. **Atención: no presione el botón de apertura del asa mientras saque la cesta del aparato, pues, de este modo, el asa se doblaría y la cesta volvería a caer en el aceite caliente, con el riesgo de quemarse por las salpicaduras.**
- Asegúrese de que los alimentos queden bien cocinados tanto por dentro como por fuera.
- Su freidora no tiene un interruptor de encendido/apagado. Después del uso, ponga el termostato en "0". Desenchufe el aparato y deje su tapa abierta para acelerar el enfriamiento.

PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

- Seque los alimentos antes de freírlos, los alimentos muy húmedos pueden provocar una ebullición del aceite y hacer desbordar el mismo de la cubeta.
- Procure que todos los alimentos tengan aproximadamente el mismo tamaño para permitir una fritura uniforme.
- Ciertos alimentos se pueden empanar o rebozar.
- No llene en exceso la cesta.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

RECETAS

Patatas fritas (no congeladas)

- Se recomienda cocer las patatas en dos veces.
- Utilice unas patatas viejas (no de nueva cosecha). Córtelas en trozos iguales. Enjuague los trozos bajo el agua para quitarles el almidón. Séquelos cuidadosamente.
- No supere el peso recomendado. Cuando la temperatura haya alcanzado los 180°C, coloque las patatas en la cesta, cierre la tapa y baje la cesta en el aceite.
- El tiempo de cocción necesario para 500 g de patatas fritas es de 6 minutos a 180°C. Luego, saque la cesta del aceite sin abrir todavía la tapa.
- Espere que el testigo luminoso se apague y vuelva a bajar la cesta; deje cocer todavía durante unos dos minutos.
- Suba la cesta y deje escurrir las patatas.
- Para obtener el mejor resultado, seque las patatas fritas con papel de cocina para absorber el exceso de grasa.
- El tiempo de fritura puede variar ligeramente según la calidad de las patatas fritas y su espesor.

Aros de cebolla

- Tiempo de fritura: 4 minutos a 180°C.
- Pele las cebollas y córtelas en rodajas.
- Sumerja las rodajas en leche sazonada.
- Espolvoree luego con harina.
- Ponga las rodajas una al lado de otra en la cesta y fría pocas a la vez.

Champiñones empanados

- Tiempo de fritura: 3 - 4 minutos a 180°C.
- Pase los champiñones en un huevo batido.
- Vuelva a pasarlos en pan rallado.
- Póngalos en la cesta unos al lado de otros y fríalos, pocos a la vez.

Bastoncitos de lenguado

- Tiempo de fritura: 3 - 4 minutos a 160°C.
- Corte el filete de lenguado en bastoncitos. Espolvoréelos de harina.
- Páselos en un huevo batido y, luego, en pan rallado.
- Coloque los bastoncitos unos al lado de otros en la cesta y fría pocos a la vez.

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

ALIMENTOS	**TEMPERATURA**	**TIEMPO (aproximado)**
Filetes de pescado	170°C	6-7
Cigalas	170°C	4-6
Pollo	175°C	4-5
Pollo empanado	170°C	12-15
Cebollas	180°C	4
Setas	180°C	3-4
Brécoles	185°C	3-4
Calabacines	185°C	3-4
Apio	180°C	3-4
Patatas fritas (1ª cocción)	170°C	8
Patatas fritas (2ª cocción)	180°C	3

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

LIMPIEZA

- **Advertencia importante: no sumerja en agua o en cualquier otro líquido el aparato en su conjunto.**
- Desconecte su aparato.
- Antes de proceder a la limpieza de su freidora, asegúrese de que está totalmente fría.
- Véase párrafo "Desmontaje de la freidora".
- Evite el uso de detergentes agresivos o de cepillos demasiado duros que podrían estropear la freidora.
- Atención: cuando quite la cubeta, asegúrese de que ni aceite, ni agua ni cualquier otro líquido penetre al interior del aparato. Limpie el interior del aparato con un trapo seco.
- Seque cuidadosamente toda parte del aparato.
- Cambie el aceite con regularidad.
- Cambie el filtro anti-olores de vez en cuando. Para acceder al filtro, abra la rejilla situada encima de la tapa.
- Para ensamblar su freidora, vea el párrafo "Montaje de la freidora".

ATENCIÓN

- Compruebe que su freidora esté totalmente fría antes de guardarla.
- El aceite restante de la fritura puede quedarse en el mismo aparato. Tápelo bien para que no pueda entrar polvo en el aceite.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas especificas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón, como

indica el símbolo ▬ en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(P) MODO DE EMPREGO

PARA A SUA SEGURANÇA

Antes de utilizar o aparelho leia com sentido de responsabilidade as instruções de funcionamento e respeite sempre as orientações de segurança e de utilização dadas no manual das instruções.
Importante: *As pessoas (incluídas as crianças) com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimento não devem utilizar o aparelho excepto se estiverem vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou se receberam previamente instruções relativas ao uso seguro do aparelho.*
Convém vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.

- Antes de ligar a ficha do cabo da alimentação à tomada eléctrica certifique-se que esta é igual à indicada na placa sinalética do aparelho.
- Mantenha o aparelho sob vigilância quando em funcionamento.
- Verifique com regularidade o estado do aparelho e em caso de danos leve-o a um serviço técnico competente (*) para o analisar e reparar. Se o cabo da alimentação estiver danificado este tem de ser obrigatoriamente substituído pelo que deve levar o aparelho a um serviço técnico competente(*).
- O aparelho destina-se ao uso doméstico e tem de respeitar as instruções de utilização.
- Não ponha o aparelho próximo de fontes de calor.
- Na limpeza ou manutenção o aparelho tem de estar com o cabo da alimentação retirado da tomada eléctrica.
- O aparelho não deve ser utilizado ao ar livre e deve ser guardado em locais secos.
- Utilize sempre acessórios recomendados pelo fabricante ou pelos técnicos credenciados.
- Nunca retire a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica puxando pelo cabo da alimentação. Verifique se o cabo da alimentação se encontra enrolado ou preso em alguma coisa. Não enrole o cabo da alimentação à volta do aparelho e não o torça.
- Coloque o aparelho numa mesa ou superfície plana e segura de forma a não permitir a queda do aparelho.
- Respeite as funções do aparelho. O aparelho apenas deve ser utilizado na preparação de alimentos adequados ao mesmo.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos seja porque razão for (veja parágrafo "Limpeza").
- A limpeza e a arrumação do aparelho são operações feitas com o aparelho em frio e com a ficha do cabo da alimentação retirada da tomada eléctrica. Utilize sempre a pega para deslocar o aparelho. Retire o cabo da alimentação para manipular o aparelho.
- Nunca ponha a funcionar o aparelho sem óleo. Os níveis mínimo e máximo são para serem respeitados.
- Após cada utilização o aparelho tem de ser limpo já que está em contacto directo com alimentos.
- Não deixe que o cabo da alimentação toque nas partes quentes do aparelho. Não pode tocar nessas partes do aparelho.
- Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis como cortinados ou tecidos que se posam incendiar.
- No funcionamento nunca tape o aparelho.
- Nunca junte água ao óleo.
- Certifique-se que os alimentos a fritar se encontram enxutos.
- A fritadeira trás um filtro anti cheiros para fritar com a tampa fechada. Regularmente tem de limpar o filtro (leia o assunto «Limpeza»). ATENÇÃO: como a fritadeira pode alcançar temperaturas bastante elevadas temos de ter cuidado com as substâncias inflamáveis

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

que estejamos a utilizar. Seja prudente e não faça uso muito prolongado do aparelho. Antes de retirar a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica, ponha a regulação do termostato na posição "0".

- O aparelho tem de funcionar em locais ventilados.
- No caso de utilizar gordura solida, corte-a em pequenos pedaços e coloque-os na cuba. Rode o termostato para a posição mínima. Sempre que o sinalizador da temperatura se apagar, rode o botão da temperatura para uma temperatura mais elevada até que a gordura esteja derretida. Com a gordura derretida, rode o botão da temperatura para a temperatura desejada. A gordura solidifica com o arrefecimento do aparelho.
- O aparelho nunca deve ser ligado mediante um temporizador externo ou outro sistema de comando a distância separado.

(*) Serviço técnico habilitado: serviço técnico do fabricante ou do importador, ou uma pessoa qualificada, reconhecida e habilitada para evitar qualquer perigo. Em qualquer caso devolva o aparelho ao serviço técnico.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Assim que pressionar o botão para a abertura da tampa, esta abre-se muito rapidamente. Tal acontece nas primeiras 10-15 primeiras utilizações. Depois a tampa começa a abrir mais lentamente.
- Retire as peças do aparelho.
- Aconselhamos a que lave muito bem a fritadeira antes da primeira utilização. A tampa e o exterior do aparelho lava-se com um esfregão húmido não abrasivo e o cesto e o punho com um esfregão mais suave e em sabonária. Tal permitirá limpar alguns resíduos da fabricação. Leia capitulo "Limpeza".

DESMONTAGEM DA FRITADEIRA

- Coloque o aparelho em cima de uma superfície horizontal e seca.
- Abra a tampa pressionando o botão para a sua abertura.
- Pegue no punho do cesto para que o possa retirar da cuba.
- A cuba é destacável o que facilita a sua limpeza. Atenção: antes de retirar acuba para a despejar, deixe que o óleo ou a gordura estejam frias. Caso utilize gordura, para não danificar o revestimento da cuba, utilize uma espátula de plástico ou em madeira.

MONTAGEM DA FRITADEIRA

- Coloque o aparelho em cima de uma superfície horizontal e seca.
- Coloque a cuba correctamente no aparelho. Caso a cuba estaja mal colocada o aparelho não funcionará correctamente.
- Coloque o punho do cesto na posição do encaixe existente na fritadeira. Empurre o botão para libertar o punho e desça completamente o cesto para dentro da cuba. Proceda de maneira inversa quando o quiser retirar.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Encha a cuba com óleo, de modo a que fique acima do nível mínimo e abaixo do nível máximo, niveis que se encontram marcados no interior da cuba.
- Utilize sempre óleos aconselhados para fritar. Verifique a etiqueta da garrafa. Caso prefira gordura sólida, corte-a em pequenos pedaços e derrete-a. Com o cabo da alimentação do aparelho inserido na tomada, rode o botão da temperatura na posição da temperatura mínima, vá deitando a gordura na cuba até esta se derreter. Quando

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

isso acontecer, escolha a temperatura desejada. **ATENÇÃO: O NÃO CUMPRIMENTO DESTE CONSELHO PODE DANIFICAR MUITO O APARELHO.**

AQUECIMENTO PRÉVIO

Com o interruptor do aparelho na posição ON-ligado, desloque o termostato para a temperatura desejada.
Para obter a temperatura estável e correcta de utilização do aparelho, espere 10 a 15 minutos. Durante este tempo o sinalizador do controlo da temperatura acender-se-à e apagar-se-à várias vezes.
Um pré aquecimento perfeito permitirá obter batatas frita estaladiças e douradas.

UTILIZAÇÃO

- Ligue o cabo da alimentação do aparelho à tomada e rode o botão da temperatura para que o aparelho funcione.
- Desloque o botão da temperatura para a temperatura desejada. O sinalizador da temperatura acende-se. Assim que a temperatura escolhida seja atingida o sinalizador apaga-se. Este volta a acender quando o termostato voltar a ligar e apaga-se quando a temperatura voltar a ser alcançada.
- Quando a temperatura for alcançada, retire o cesto do óleo elevando o punho até ouvir um clic e abra a tampa.
- Coloque os alimentos no cesto e feche de seguida a tampa.
- Empurre o botão para libertar o punho e desça completamente o cesto para dentro da cuba.
- Acompanhe a fritura através da janela. Assim que os alimentos estejam fritos retire o cesto elevando o punho até ouvir um clic, deixe escorrer o óleo dos alimentos e então abra a tampa pressionado o botão de abertura. **Atenção à abertura da tampa: pode sair vapor muito quente. Tome cuidado para não se queimar.**
- Caso necessite, pode retirar o cesto do aparelho. **Atenção: não acione a libertação do punho assim que o cesto está a sair do aparelho porque este desprende-se e cai na cuba com óleo causando riscos de queimaduras por salpicos do óleo quente**.
- Certifique-se que os alimentos ineriomente e exteriormente estão bem fritos.
- O aparelho não tem um botão par ligar e desligar. Sempre que terminar a preparação dos alimentos tem de girar o termóstato para a posição"0", retirar o cabo da alimentação da tomada e deixar a tampa aberta para que o arrefecimento se faça mais rápido.

CUIDADOS ADICIONAIS E RENTABILIDADE NA FRITURA

- Seque bem os alimentos antes de os colocar a fritar. Os alimentos muito húmidos podem provocar salpicos de óleo quente ou originar o derrame do óleo.
- Para que tenha um tempo de fritura homogénea prepare os alimentos com a mesma dimensão, espessura e do mesmo tipo.
- Alguns alimentos podem ser enfarinhados ou panados.
- Nunca encha em demasia o cesto da fritura.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

RECEITAS

Fritar batatas

- Faça-o por duas vezes e nunca encha o cesto.
- Use batatas velhas. Corte-as em tiras iguais e ponha-as em água para libertarem o amido, enxugue-as muito bem.
- Nunca ultrapasse o peso recomendado. Coloque as tiras de batatas no cesto quando a temperatura atinga os 180ºC, feche a tampa e desça o cesto lentamente no óleo.
- O tempo de fritura para 500g de tiras de batata é de 6 minutos com a temperatura nos 180ºC. Levante o cesto do óleo sem abrir a tampa.
- Espere que o sinalizador da temperatura se acenda de novo. Baixe de novo o cesto no óleo mais dois minutos.
- Eleve o cesto e deixe escorrer as tiras de batata.
- Aconselhamos para as enxugar bem da gordura que as coloque em papel absorvente.
- O tempo da fritura varia com a qualidade das batatas e com a espessura das tiras.

Rodelas de cebola

- Tempo da fritura é de 4 minutos à temperatura de 180ºC.
- Descasque e corte a cebola às rodelas.
- Mergulhe as rodelas em leite espesso.
- Salpique-as com farinha.
- Coloque as rodelas no cesto, umas ao lado das outras, e frite-as. Repita o procedimento até acabar com as rodelas.

Cogumelos panados

- Tempo da fritura é de 3 - 4 minutos à temperatura de 180ºC.
- Mergulhe os cogumelos em ovo batido.
- Enrole-os na massa de ovo com pão ralado.
- Coloque os cogumelos no cesto, uns ao lado dos outros, e frite-os. Repita o procedimento até estarem todos fritos.

Panados de solha

- Tempo da fritura é de 3 - 4 minutos à temperatura de 180ºC.
- Corte a solha em pedaços. Salpique-as com farinha.
- Mergulhe-os num ovo batido e enrole-os na massa de pão ralado.
- Coloque os pedaços no cesto, umas ao lado das outras, e frite-as. Repita o procedimento até acabar com os pedaços.

ALGUNS CONSELHOS NA FRITURA:

ALIMENTOS	**TEMPERATURA**	**MINUTOS (APROXIMADOS)**
Filetes de peixe	170ºC	6-7
Camarão	170ºC	4-6
Peito de frango	175ºC	4-5
Panado de frango	170ºC	12-15
Cebola	180ºC	4
Cogumelos	180ºC	3-4
Brócolos	185ºC	3-4
Corgete	185ºC	3-4
Aipos panados	180ºC	3-4
Batatas fritas 1ªfritura	170ºC	8
Batatas fritas 2ªfritura	180ºC	3

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

LIMPEZA

- **Tenha em atenção que nunca pode mergulhar o aparelho em líquidos.**
- Retire o cabo da alimentação da tomada.
- Deixe arrefecer totalmente o aparelho antes de proceder à limpeza.
- Releia o capitula das «DESMONTAGEM DA FRITADEIRA».
- Nunca utilize abrasivos pois estes danificam o aparelho.
- Atenção: caso retire a cuba, não deixe que óleo, água ou outro liquido penetre no interior do aparelho. Limpe o interior do aparelho com um esfregão suave e seco.
- Após a limpeza seque muito bem as partes da fritadeira.
- Substitua com regularidade o óleo.
- Substitua com regularidade o filtro anti-cheiros. Para isso abra a grelha que se encontra por cima da tampa.
- Para colocar as peças da fritadeira leia o parágrafo «Montagem do aparelho».

GUARDAR O APARELHO

- Só o pode fazer com o aparelho totalmente frio.
- O óleo tem de ser retirado da fritadeira. Caso prefira guardar a fritadeira com óleo então feche muito bem a tampa para evitar a entrada de poeiras.

PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para a preservação do ambiente e da nossa saúde, a eliminação no fim da vida útil dos aparelhos eléctricos e electrónicos, deve-se efectuar no cumprimento das legislações em vigor e pela participação de todos quer sejam produtores ou utilizadores. É por esta razão que o vosso aparelho tem na placa sinalética o simbolo , informando que em caso algum o aparelho deve ser colocado no caixote do lixo camarário ou privado para que não vá para as lixeiras comuns mas sim devolvido ao revendedor ou depositado nos locais apropriados e identificados para a recolha destes aparelhos para que uma vez recolhidos sejam reciclados, reutilizados ou lhe sejam dados outras aplicações.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(I) ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE

Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio, e vi preghiamo di seguire sempre attentamente le istruzioni di sicurezza e di utilizzo.
Importante: *Le persone (inclusi i bambini) che non sono in grado di utilizzare l'apparecchio, sia per incapacità fisiche, sensoriali o mentali, sia per mancanza di esperienza o di conoscenze, non devono utilizzare l'apparecchio a meno che siano sorvegliati da una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano precedentemente ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio.*
Sorvegliare i bambini perché non utilizzino l'apparecchio come un giocattolo.

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare che la tensione sia conforme a quella dell'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Verificare regolarmente che l'apparecchio non sia danneggiato. Non accendere l'apparecchio qualora il cavo o l'apparecchio stesso dovessero presentare un qualsiasi danneggiamento. Tutte le riparazioni devono essere eseguite da un servizio qualificato(*). Un cavo danneggiato deve essere sostituito da un servizio qualificato(*).
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso domestico e secondo le indicazioni riportate nel presente libretto d'istruzioni.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di sorgenti di calore.
- Togliere la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio all'aperto e riporlo sempre in un luogo asciutto.
- Non utilizzare accessori se non quelli consigliati dal fabbricante: può essere pericoloso per l'utente e potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non tirare il cavo per spostare l'apparecchio. Assicurarsi che il cavo elettrico non possa impigliarsi per evitare eventuali cadute dell'apparecchio. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non storcerlo.
- Mettere l'apparecchio su di un tavolo o un supporto abbastanza stabile per evitare eventuali cadute.
- Usare quest'apparecchio solo per friggere. Utilizzare l'apparecchio per la sola cottura di alimenti per il consumo.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido per pulirlo o per qualsiasi altra ragione (consultare il capitolo "Pulizia").
- Aspettare finché l'apparecchio sia raffreddato prima di spostarlo, lavarlo o riporlo. Portare l'apparecchio sempre con le maniglie. Sempre togliere la spina dalla presa di corrente prima di spostarlo.
- Non accendere la friggitrice senza prima aver versato dell'olio o del grasso. Non superare il livello massimo poiché gli schizzi potrebbero bruciarvi.
- E' assolutamente necessario tenere sempre pulito l'apparecchio poiché direttamente in contatto con i prodotti alimentari.
- Tenere il cavo elettrico a debita distanza dalle parti calde dell'apparecchio. Allo stesso modo, onde evitare scottature non toccare le superficie calde.
- Assicurarsi che le parti calde dell'apparecchio non entrino in contatto con materiali facilmente infiammabili come tende, tovaglie...poiché durante il funzionamento potrebbero incendiarsi.
- Non coprire mai l'apparecchio con alcun oggetto.
- Non aggiungere acqua all'olio.
- Assicurarsi che gli alimenti siano molto secchi, asciutti.
- La Vs friggitrice è dotata di un filtro anti odori. Si puo'quindi lasciare il coperchio chiuso durante la cottura. Tuttavia assicurarsi di provvedere regolarmente alla manutenzione del

filtro (consultare il capitolo "Pulizia"). ATTENZIONE: la friggitrice può raggiungere temperature molto elevate durante l'utilizzo. I preparati composti con olio o grassi possono prendere fuoco se troppo surriscaldati. Assicurarsi dunque che la padella non rimanga in funzione per un periodo troppo lungo. Prima di togliere la spina dalla presa di corrente, ruotare la manopola del termostato fino a raggiungere la posizione "0".

- ❑ Ventilare la stanza durante l'uso.
- ❑ Se si vogliono utilizzare grassi solidi, tagliarli in piccoli pezzi e metterli nella vaschetta. Posizionare la manopola della temperatura sul minimo. Ogni volta che la spia si spegne, aumentare leggermente la temperatura fino a quando tutto il grasso si scioglie. Una volta il grasso completamente sciolto, regolare il termostato sulla temperatura desiderata. Questo tipo di grasso si solidifica quando la temperatura si abbassa.
- ❑ L'apparecchio non deve mai essere accesso tramite un timer esterno o un altro sistema di comando a distanza separato.

(*) Servizio qualificato: servizio assistenza tecnica del fabbricante o dell'importatore o una persona qualificata, riconosciuta ed autorizzata ad effettuare riparazioni, cui inviare l'apparecchio per la riparazione o il controllo. Rivolgere in ogni caso l'apparecchio a questo servizio.

PRIMA DELL'USO

- Quando la friggitrice è nuova, il coperchio si apre facilmente. Dopo circa 10/15 volte, il meccanismo diventa più lento.
- Togliere l'imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori.
- Si raccomanda di pulire bene la friggitrice e tutti gli accessori prima del primo uso. Pulierre il coperchio e la parete esterna con un panno umido e lavare la vaschetta, il cesto e la maniglia con un panno morbido e umido e acqua calda saponosa. Questa operazione toglierà tutti gli eventuali residui di fabbricazione (vedi paragrafo "Pulizia").

SMONTAGGIO DELLA FRIGGITRICE

- Posizionare la friggitrice su una superficie orizzontale e secca.
- Aprire il coperchio tramite l'apposito bottone.
- Sollevare la maniglia e togliere il cestello.
- Anche la vaschetta è smontabile, per facilitarne la pulizia. Attenzione: attendete che l'olio o il grasso di cottura si sia raffreddato completamente prima di togliere la vaschetta per vuotarla. Se usate il grasso, munitevi di una spatola di plastica o di legno per eliminarlo dalla vaschetta senza rovinarne il rivestimento.

MONTAGGIO DELLA FRIGGITRICE

- Porre l'apparecchio su una superficia orizzontale e asciutta.
- Collocare correttamente la vaschetta nell'apparecchio. Se la vaschetta è mal collocata, l'apparecchio non funzionerà correttamente.
- Porre il manico del cestino nella scanalatura prevista sul fronte dell'apparecchio. Tirare verso di sé il bottone di rilascio della maniglia ed abbassare quest'ultima per far scendere completamente il cestino nella vaschetta. Per farlo risalire, procedere nel modo inverso.
- Tenere il coperchio in posizione verticale e porre la molla nella fessura sul retro della friggitrice. Chiudere il coperchio.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

PRIMO USO

- Quando si usa l'apparecchio per la prima volta, versare la quantità desiderata di olio nella vaschetta.
- Se si vogliono utilizzare grassi solidi, tagliarli a pezzetti e metterli nella vaschetta. Posizionare la manopola della temperatura sul minimo. Ogni volta che la spia si spegne, aumentare leggermente la temperatura, fino a quando tutto il grasso si sarà sciolto. A questo punto porre il termostato sulla temperatura desiderata. Fare attenzione perché questo tipo di grasso si solidifica quando la temperatura si abbassa. **ATTENZIONE: IL MANCATO RISPETTO DI QUESTA DISPOSIZIONE PUÒ DANNEGGIARE GRAVEMENTE LA VOSTRA FRIGGITRICE.**

PRERISCALDAMENTO

Accendere la friggitrice e regolare il termostato sulla temperatura desiderata.
Attendere circa 10- 15 minuti affinché l'olio raggiunga la temperatura corretta.
In questi minuti la spia si accenderà e si spegnerà più volte.
Con un buon preriscaldamento dell'olio si otterranno fritture croccanti e dorate.

USO

- Inserire la spina nella presa di corrente e girare il termostato per accendere l'apparecchio.
- Impostare il termostato sulla temperatura desiderata: la spia luminosa si accende. Quando la temperatura è stata raggiunta, la spia si spegne. Quando la temperatura si abbassa troppo, il termostato riparte e la temperatura aumenta di nuovo. Questo ciclo durerà per tutto il tempo di funzionamento.
- Per raggiungere una corretta temperatura di utilizzo ed ottenere, così, delle patate fritte dorate e croccanti, bisogna aspettare circa 10 – 15 minuti prima di immergerle nell'olio.
- Una volta raggiunta la temperatura impostata e la spia spenta, sollevare il cestello, aprire il coperchio.
- Mettere gli alimenti nel cestello e poi immergerlo nell'olio. Chiudere il coperchio.
- Verificare la progressione della frittura dalla finestra. Rimontare il cestello sollevando la maniglia fino allo sblocco e far sgocciolare gli alimenti quando sono cotti. **Fare attenzione durante l'apertura del coperchio poiché potrebbe uscire del vapore ad alta temperatura che potrebbe causare scottature.**
- Se necessario, è possibile togliere il cestello dall'apparecchio. **Attenzione: non tirare il bottone di rilascio della maniglia quando si estrae il cestello, poiché quest'ultimo potrebbe piegarsi in due e rovesciarsi nell'olio bollente, causando schizzi pericolosi.**
- Assicurarsi che il cibo sia cotto sia dentro che fuori.
- La friggitrice non ha un interruttore ON/OFF: dopo l'uso, posizionare il termostato su "0", staccare la spina dalla presa di corrente ed aprire il coperchio per facilitare il raffreddamento.

PER I MIGLIORI RISULTATI

- Asciugare bene gli alimenti prima di metterli nella friggitrice. Se sono troppo umidi possono provocare schizzi di olio bollente.
- Gli alimenti dovrebbero essere tagliati a pezzi di dimensioni uguali per una cottura uniforme.
- Alcuni cibi necessitano di una precottura prima di essere fritti.
- Non riempire troppo il cestello.

TEAM GROUP
Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

RICETTE

Patate fritte

- Si raccomanda di cuocere le patate fritte in due volte.
- Non usare patate novelle. Tagliarle in pezzi di uguali dimensioni. Sciacquare le patate sotto acqua corrente e poi asciugarle bene.
- Non superare la temperatura raccomadanta. Quando la temperatura ha raggiunto i 180°C mettere le patate nel cestello, chiudere il coperchio e abbassare lentamente il cestello.
- Per 500 g di patate, friggere per 6 minuti a 180°C e poi alzare il cestello. Non aprire il coperchio.
- Attendere che la spia si spenga, abbassare il cestello e friggere per altri due minuti.
- Sollevare il cestello e far sgocciolare le patate.
- Porre le patate su carta assorbente per far sì che si asciughino meglio.
- I tempi di frittura dipendono dalle dimensioni e dal tipo di patate.

Anelli di cipolla

- Portare l'olio a 180°C per 4 minuti.
- Tagliare le cipolle ad anelli.
- Immergere le cipolle in una bacinella di latte.
- Passarle in farina.
- Metterle separatamente nel cestello e friggerne poche per volta.

Funghi impanati

- Portare l'olio a 180°C per 3-4 minuti.
- Immergere i funghi in un uovo sbattuto.
- Ricoprirli di pan grattato.
- Mettere i funghi uno accanto all'altro nel cestello e cuocerne alcuni alla volta.

ALCUNI CONSIGLI PER L'USO:

ALIMENTI	**TEMPERATURA**	**TEMPO (APPROSSIMATIVO)**
Filetti di pesce	170°C	6-7
Scampi	170°C	4-6
Pollo	175°C	4-5
Pollo impanato	170°C	12-15
Cipolle	180°C	4
Funghi	180°C	3-4
Broccoli	185°C	3-4
Zucchine	185°C	3-4
Sedano	180°C	3-4
Patate fritte (1ª cottura)	170°C	8
Patate fritte (2ª cottura)	180°C	3

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

PULIZIA

- **NON IMMERGERE L'APPARECCHIO IN ACQUA, NÉ IN ALCUN ALTRO LIQUIDO.**
- Staccare la spina dalla presa di corrente.
- Attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Seguire le istruzioni "Smontaggio".
- Non usare detergenti troppo forti o materiali abrasivi per non rovinare l'apparecchio.
- Attenzione: se estraete la vaschetta, assicuratevi che non ci siano olio, acqua né altri liquidi che penetrino all'interno dell'apparecchio. Pulite l'interno dell'apparecchio con uno straccio asciutto.
- Asciugare accuratamente tutte le parti dell'apparecchio.
- Cambiare l'olio regolarmente.
- Cambiare regolarmente il filtro antiodore. Per sostituirlo, aprire la griglia posta sul coperchio.
- Pulire regolarmente l'apparecchio per prolungarne la durata.
- Per montare l'apparecchio, seguire le istruzioni del capitolo relativo.

SISTEMAZIONE

- Attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di riporlo.
- Il prodotto può essere riposto con l'olio al suo interno, ma assicurandosi che il coperchio sia perfettamente chiuso, affinchè la polvere non possa penetrare all'interno.

DIRETTIVA 2002/96/CE PER LO SMALTIMENTO DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Per preservare l'ambiente e la nostra salute, i vecchi apparecchi elettrici e elettronici non più utilizzati devono essere smaltiti secondo la direttiva sopra citata che impone l'obbligo al costruttore, al commerciante e all'utilizzatore di consegnare gli apparecchi ai centri di raccolta specializzati, i quali saranno in grado di smaltire e riciclare i vecchi prodotti come la legge prescrive.
Per questa ragione troverete apposto sulla targhetta identificativa o sull'imballaggio il simbolo

che indica di non gettare il vecchio apparecchio in pattumiera o nel cassonetto delle immondizie.
Per eliminare il vecchio apparecchio non più utilizzato, potete consegnarlo al rivenditore il cambio di quello nuovo acquistato, o direttamente nei centri di raccolta specializzati messi a disposizione dal vostro comune di residenza.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(PL) INSTRUKCJA OBSŁUGI

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz używać urządzenie przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie z jej wskazaniami.
Ważne: *Osoby (w tym dzieci), ktore ze wzgledów zdrowotnych lub innych majacych wpływ na bezpieczne użytkowanie urzadzenia, nie mogą należycie obsługiwac urzadzenia nie powinny użytkować frytownicy. Uzytkowanie urzadzenia może stanowić dla niech niebezpieczeństwo skaleczenia lub poparzeń. Szczególnie dotyczy to dzieci, które mogą uznać urządzenie za zabawkę.*

- ❑ Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ❑ Pod czas użycia nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru. Trzymaj z dala od dzieci i osób niepowołanych.
- ❑ Regularnie sprawdzaj czy kabel zasilający nie jest uszkodzony. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- ❑ Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniami niniejszej instrukcji.
- ❑ Nie zanurzaj w wodzie ani żadnym innym płynie. Nie czyść w zmywarce do naczyń.
- ❑ Nie używaj w pobliżu źródeł ciepła.
- ❑ Jeżeli nie odłączalny przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy, lub przez specjalistyczny zakład naprawczy, albo przez osobę wykwalifikowaną, w celu uniknięcia zagrożenia(*).
- ❑ Przed czyszczeniem wyłącz przewód zasilający z gniazda.
- ❑ Nigdy nie używaj urządzeń ani części nie posiadających rekomendacji producenta ponieważ może to być niebezpieczne dla użytkownika. Mogą one również wpłynąć na wadliwe działanie urządzenia lub jego uszkodzenie.
- ❑ Nigdy nie ciągnij, nie podnoś itp. urządzenia za kabel ani nie wyłączaj wtyczki z sieci w ten sposób. Nie owijaj kabla wokół urządzenia, nie zginaj go, nie skręcaj.
- ❑ Ustaw urzadzenie na płaskiej stabilnej powierzchnii.
- ❑ Urządzenie zostało zaprojektowane do przygotowania małych porcji produktów żywnościowych. Urządzenie nie służy do przemysłowego przerobu żywności.
- ❑ Przed czyszczeniem zawsze wyłącz urządzenie z sieci elektrycznej i poczekaj aż ostygnie.
- ❑ Nie używaj frytownicy bez oleju. Upewnij się, czy poziom oleju znajduje się między znacznikami minimum i maksimum w środku pojemnika na tłuszcz. Nigdy nie przepełniaj naczynia, gdyż gorący olej może wyprysnąć.
- ❑ Urządzenie wykorzystuj tylko do smażenia w głębokim tłuszczu. Przyrządzaj tylko produkty nadające się do smażenia i spożycia.
- ❑ Ze względu na kontakt z żywnością urzadzenie powinno być zawsze czyste.
- ❑ Uważaj żeby przewód zasilający nie stykał się z gorącymi elementami urządzenia.
- ❑ Upewnij sie, że gorace części urzadzenia nie stykają się z materaiłami łatwopalnymi jak: firanki, zasłony, obrus, ubrania itp.
- ❑ Nie przykrywaj urzadzenia.
- ❑ Frytownica wyposażona jest w filtr zapachu. Dzieki temu mozesz trzymać pokrywę zamknietą pod czas procesu smażenia w głębokim tłuszczu. Pamiętaj jednak aby regularnie czyścić filtr. **UWAGA**: Frytkownica może osiągać wysokie temperatury w trakcie używania. Olej i tłuszcz mogą zapalić się po osiągnięciu zbyt wysokich temperatur. Zawsze bardzo uważaj, by nie włączać frytkownicy na zbyt długo. Nie zapomnij wyłączyć urządzenia, gdy skończyłeś przygotowanie potraw i frytkownica nie jest już używana. Przed wyjęciem wtyczki z kontaktu, ustaw przełącznik temperatury na najniższą możliwą pozycję.
- ❑ Zapewnij właściwą wentylację podczas używania urządzenia.

- ❑ Jeżeli używasz tłuszczu w stanie stałym roztapiaj go w najnizszej temperaturze. Wcześniej pokrój tłuszcz w możliwie małe kawałki.
- ❑ Nie wolno włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego timera lub innego dodatkowego urządzenia sterującego.

(*)Uprawniony elektryk: Osoba wskazana przez dział sprzedaży producenta lub importera lub każda osoba posiadająca niezbędne kwalifikacje umożliwiające dokonywanie tego typu napraw bez stwarzania zagrożenia. W każdym przypadku urządzenie należy przekazywać tym osobom.

PRZED UŻYCIEM

- Przy użytkowaniu nowego urządzenia, sprężyny pokrywy mogą działać nieco twardo. Po 10-15 użyciach powinny zacząć działać normalnie.
- Wypakuj urządzenie z pudełka.
- Zanim użyjesz urządzenia po raz pierwszy, zalecamy, by umyć pokrywę, zbiornik na tłuszcz, koszyk, i uchwyt ciepłą wodą przy użyciu miękkiej ścierki. Przez to pozbędziesz się wszelkich osadów, które mogły pozostać przy wytwarzaniu produktu. Zobacz rozdział „Czyszczenie".

DEMONTAŻ URZĄDZENIA

- Ustaw frytownicę na płaskiej i suchej powierzchni.
- Otwórz pokrywę przy uzyciu przycisku.
- Podnieść uchwyt koszyka, a następnie wyjmij koszyk.
- Aby umyć pojemnik na tłuszcz możesz go wyjąć. Poczekaj aż znajdujący się tam tłuszcz ostygnie. Aby pozbyc się resztek tłuszczu użyj drewnianej lub plastikowej szpatułki.

MONTAŻ URZĄDZENIA

- Ustaw frytownicę na suchej poziomej powierzchni.
- Umieść w odpowiednim miejscu pojemnik na tłuszcz.
- Załuż uchwyt koszyka w prowadnicy, naciśnij przycisk zwalniania uchwytu i opuść uchwyt w dół. Aby podnieść koszyk naciśnij przycisk i podnieść uchwyt.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wlej wymaganą ilość oleju do zbiornika, upewniając się, czy poziom znajduje się między wskaźnikami minimum i maksimum.
- Zalecamy użycie ciekłego oleju, który jest odpowiedni do smażenia w głębokim tłuszczu. Sprawdź etykietę na opakowaniu oleju. Jeżeli chcesz użyć oleju w postaci stałej podłącz frytkownicę do sieci elektrycznej, włącz ją i ustaw pokrętło termostatu na najniższą temperaturę i powoli dodawaj tłuszcz w małych kawałkach. Kiedy tłuszcz się roztopi, ustaw pokrętło termostatu na właściwym poziomie. **Ostrzeżenie:** nie przestrzegając powyższych uwag, uszkodzisz frytkownicę.

ROZGRZEWANIE

Po włączeniu urządzenia ustaw termostat w żądanej temperaturze.
Aby urządzenie rozgrzało się do odpowiedniej temperatury potrzeba od 10 do 15 minut.
Podczas procesu lampka kontrolna temperatury będzie na zmiane zapalać się i gasnąć.
Prawidłowe rozgrzanie urządzenia pozwoli usmażyć chrupkie i rumiane frytki.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

UŻYTKOWANIE

- Włącz urządzenie do sieci i przekręć pokrętło termostatu, aby włączyć urządzenie.
- Ustaw termostat na żądaną temperaturę. Zaświeci się lampka kontrolna. Po osiągnięciu żądanej temperatury lampka zgaśnie. Jeżeli element grzewczy ponownie zacznie pracować urządzenie zasygnalizuje to zapaleniem lampki.
- Aby uzyskać złociste, chrupiące frytki poczekaj ok 10-15 min zanim zanurzysz je w oleju.
- Kiedy urządzenie osiągnie odpowiednia temperaturę, podnieś koszyk za pomocą uchwytu. Otwórz pokrywę za pomocą przycisku.
- Umieść produkt w koszyku i zamknij pokrywę.
- Opuść kosz taka by produkt zanurzył się w oleju.
- Możesz kontrolować proces smażenia przy pomocy okienka w pokrywie. Po zakończeniu smażenia podnieś koszyk i poczekaj aż tłuszcz ścieknie. Następnie otwórz pokrywę. **Uwaga: zachowaj ostrożność przy otwieraniu pokrywy, może wydobywać się gorąca para. Uważaj, aby się nie poparzyć.**
- Jeżeli to konieczne możesz całkowicie wyjąć koszyk. **Uwaga: przy ponownym zakładaniu koszyka uważaj aby zakładać go delikatnie aby nie chlapać tłuszczem.**
- Upewnij sie czy wszystkie produkty zostały wyjete z koszyka.
- Frytownica nie ma przycisku wyłącznika ON/OFF. PO uzyciu przekręć pokrętło termostatu w pozycję "0", wyłacz urządzenie z sieci, otwórz pokrywę i pozostaw aby ostygło.

ABY UZYSKAĆ NAJLEPSZE EFEKTY

- Zawsze wysusz produkty przed włożeniem do frytkownicy. Bardzo „mokre" jedzenie może spowodować, że olej będzie się „pienił" i może zacząć wyciekać.
- Produkty do smażenia powinny być mniej więcej tej samej wielkości, by potrawy były dokładnie i równomiernie usmażone.
- Produkty mogą być również panierowane przed smażeniem.
- Przed włożeniem produktów zawsze odczekaj aż frytkownica osiągnie pożądaną temperaturę i zgaśnie lampka kontrolna.
- Nie przepełniaj koszyka.

PRZEPISY

Frytki

- Najlepiej przyrządza się frytki w dwóch etapach.
- Użyj „starych" (nie „młodych") ziemniaków. Potnij je w równej wielkości kawałki. Opłucz pokrojone ziemniaki pod bieżącą wodą, by zmniejszyć zawartość poziom skrobi i dokładnie wysusz.
- Nie przekrocz zalecanej wagi. Kiedy temperatura osiągnie 180°, umieść frytki w koszyku, zamknij pokrywę i powoli opuść koszyk do oleju.
- Ok. 500g frytek należy smażyć przez około 6 minut w temperaturze 180°, a potem podnieść koszyk. Nie otwieraj pokrywy.
- Poczekaj, aż światełko oznaczające temperaturę znowu zgaśnie, potem opuść koszyk i nadal smaż je przez ok. 2 min.
- Podnieś koszyk i pozwól ociec frytkom.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Krążki cebuli

- Temperatura smażenia - 180°C przez 4-5 minut.
- Obierz cebule i pokrój na plasterki, oddzielając na pierścienie.
- Zamocz krążki w mleku.
- Następnie przyprósz krążki mąką.
- Umieść krążki osobno w koszyku i smaż po kilka na raz.

Grzyby panierowane

- Temperatura smażenia - 180°C przez 3-4 minuty.
- Rozbij 1 jajko i zanurz grzyby w jajku.
- Potem otocz grzyby bułką tartą.
- Umieść osobno w koszyku i smaż po kilka na raz.

Goujons z soli

- Temperatura smażenia - 160°C przez 3-4 minuty.
- Potnij filet z soli na małe paski. Otocz paski w mące.
- Następnie zanurz paski w rozbitym jajku i otocz bułką tartą.
- Umieść osobno w koszyku i smaż po kilka na raz.

WSKAŹNIK NAJLEPSZYCH TEMPERATUR SMAŻENIA

PRODUKT	**TEMPERATURA (°C)**	**PRZYBLIŻONY CZAS w minutach**
Filet ryby panierowany	170	6-7
Scampi	170	4-6
Pierś kurczaka	175	4-5
Panierowany kawałki kurczaka	170	12-15
Krążki cebuli	180	4
Panierowane grzyby	180	3-4
Brokuły zasmażane	185	3-4
Zasmażane Courgette	185	3-4
Seler w panierce	180	3-4
Frytki pierwszy etap	170	8
Frytki drugi etap	180	3

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- **UWAGA: nigdy nie zanurzaj w wodzie ani żadnym innym płynie.**
- Odłącz urządzenie z sieci.
- Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie zanim zaczniesz czyszczenie.
- Rozmontuj urządzenie zgodnie z zasadami działu "DEMONTAŻ URZĄDZENIA".
- Nie używaj silnych detergentów i ścierających materiałów/płynów gdyż może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Oczyść urządzenie ciepłą wodą z płynem. Pomocne może okazać się wymoczenie elementów przez krótki okres czasu.
- Dokładnie wytrzyj wszystkie części. Sprawdź czy wtyczki i kontakty są całkowicie suche.
- Regularnie zmieniaj olej.
- Czyść frytkownicę regularnie. To wydłuży okres jej przydatności.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

PRZECHOWYWANIE

- Odczekaj aż urządzenie całkowicie wystygnie.
- Można przechowywać urządzenie z olejem w środku. Upewnij się, że pokrywa jest mocno zamknięta, aby na oleju nie osiadał kurz.

OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO

Symbol na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Polskie prawo zabrania pod karą grzywny łączenia zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami. Dbając o pozbycie się produktu w należyty sposób, można zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłyby wyniknąć z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze zużytego sprzętu elektronicznego. System zbierania zużytego sprzętu jest zgodny z obowiązującymi na terenie Rzeczpospolitej Polskiej normami prawnymi, (Ustawa z dnia 29 lipca 2005, Dziennik Ustaw Nr 180 poz.1494 i 1495) obowiązki wynikające z ustawy przejęła w imieniu przedsiębiorcy Organizacja Odzysku. Gospodarstwo domowe pełni istotną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu elektrycznego. Przestrzeganie zasad selektywnej zbiórki sprzętu ma zapewnić właściwy poziom ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Waga netto urządzenia- . 4.15 kg

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

(RO) INSTRUCTIUNI DE OPERARE

MASURI DE SIGURANTA

Vă rugăm citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a folosi aparatul si intotdeauna urmati instructiunile de siguranta si operare.
***Important**: persoanele (inclusiv copii) care nu sunt capabile sa folosească produsul in siguranța, datorita capacitații lor fizice, senzoriale sau mentale, sau datorita lipsei de experiența sau cunoaștere, nu trebuie niciodată sa folosească produsul decât daca sunt supravegheați de o persoana responsabila cu siguranța lor sau daca ei anterior au primit instrucțiuni privind folosirea aparatului.*
Supravegherea îndeaproape este necesara pentru a împiedica copiii sa folosească aparatul ca pe o jucărie.

- Verificati daca tensiunea la care conectati aparatul corespunde cu tensiunea recomandata.
- Nu lasati aparatul nesupravegheat in timpul folosirii. Nu il lasati la indemana copiilor sau persoanelor neavizate.
- Verificati periodic starera ventilatorului si in cazul in care se observa semne de deteriorare a acestuia nu-l mai utilizati; repararea ventilatorului poate fi facuta doar de o persoana calificata si competenta. In cazul in care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie sa fie inlocuit obligatoriu de catre o persoana calificata (*).
- Utilizați aparatul numai in scopuri casnice si conform cu instrucțiunile de folosire.
- Nu scufundați aparatul sau cablul de alimentare in apa sau alte lichide. Nu spălați in maşina de spălat vase.
- Nu utilizați aparatul pe/sau lângă suprafețe fierbinți.
- Întotdeauna deconectați de la priza aparatul înainte de a-l curăța.
- Nu folosiți aparatul in exterior. Depozitați-l intr-un mediu uscat.
- Nu utilizați accesorii care nu sunt recomandate de producător. Folosirea lor poate constitui un risc pentru dvs. si integritatea aparatului.
- Nu mutați aparatul trăgând de cordon. Asigurați-vă ca acesta nu este prins de ceva. Nu înfăşurați cordonul in jurul aparatului si nu îl îndoiți.
- Plasați aparatul pe o masa sau o suprafața plana.
- Gătiți numai alimente pentru prăjit şi consumabile.
- Aşteptați până când aparatul s-a răcit complet înainte de a-l muta, curățare sau depozitare. Întotdeauna apucați aparatul de mânerele prevăzute pentru aceasta. Întotdeauna deconectați aparatul de la priza de curent electric înainte de curățare.
- Nu folosiți aparatul fără ulei în el. Asigurați-vă că nivelul uleiului este între marcajele minim şi maxim aflate în interiorul vasului. Nu umpleți prea mult vasul deoarece uleiul încins poate da pe dinafară.
- Nu puneți apă peste ulei.
- Este absolut necesar să păstrați întotdeauna aparatul curat deoarece acesta este în contact direct cu alimentele.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi foarte ridicată când aparatul este în funcțiune. Aveți grijă să nu atingeți aceste suprafețe.
- Asigurați-vă că niciodată cablul de alimentare nu este în contact cu suprafețele fierbinți.
- Asigurați-vă că părțile fierbinți nu ajung în contact cu materiale inflamabile cum ar fi perdele, cârpe de vase … puteți provoca un incendiu.
- Niciodată nu acoperiți aparatul cu vreun material.
- Asigurați-vă că mâncarea dvs. este uscată cât este posibil.
- Aveți grijă de vasul de sticlă în mod special nu-l scăpați pe o suprafață dură.
- Asigurați-vă că mânerele sunt montate correct pe coş şi sunt blocate. Vezi "Instrucțiuni de asamblarea a coşului".

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- Vasul de sticlă este special proiectat pentru a fi folosit cu acest aparat. Nu trebuie folosit niciodată în alte scopuri.
- Nu puneți niciodată vasul încins pe suprafețe umede sau reci.
- Nu folosiți un vas crăpat sau cu mânere lipsă sau defecte.
- Friteuza dvs. este prevăzută cu filtru anti-miros. Aceasta înseamnă că puteți să țineți capacul închis în timpul prăjirii. Oricum vă rugăm să curățați filtrul regulat (vezi secțiunea "Curățare"). ATENȚIE: friteuza poate atinge temperaturi ridicate în timpul folosirii. Uleiul şi grăsimile pot lua foc dacă sunt prea încălzite. Fiți foarte precauți nu lăsați aparatul în funcțiune pentru perioade lungi. Nu uitați să scoateți aparatul din priză odată ce ați terminat de preparat mâncarea. Înainte de a scoate aparatul din priză puneți selectorul de temperatură pe poziția minimă.
- Friteuza dvs. este prevăzută cu un filtru pentru capac antigrăsime. Filtrul nu trebuie înlocuit. Capacul poate fi spălat cu apă caldă şi săpun sau în maşina de spălat vase. Asigurați-vă ca ați uscat capacul înainte de a-l pune la loc peste friteuză.
- Asigurați o ventilație propice în timpul funcționării.
- Aparatul dvs. nu trebuie sa fie pornit print-un comutator cu ceas sau orice altfel de comutator.

(*) Electrician calificat: departmental de vanzari al producatorului sau imporatorului sau orice persoana care este calificata, competenta si aprobata de acestia sa execute astfel de reparatii in scopul de a evita orice fel de pericol. In orice caz trebuie sa returnati aparatul acestui electrician.

INAINTE DE PRIMA FOLOSIRE

- Cand aparatul este nou, arcurile capacului sunt foarte dure. Dupa ce o folositi de 10-15 ori forta de inchidere se va diminua.
- Indepartati toate husele dupa aparat.
- Inainte de a folosi aparatul pentru intaia oara, se recomanda curatarea capacului, bolului interior, cosului, manerului si carcasei termoizolante cu o carpa moale si detergent. Acest lucru va indeparta eventualele reziduri ramase in urma asamblarii aparatului.

DEMONTAREA FRITEUZEI

- Asezati aparatul pe o suprafata plana uscata.
- Deschideti capacul si demontati-l.
- Indepartati apoi manerul si cosul.
- Daca doriti puteti indeparta si bolul interior. Atentie: asteptati ca uleiul sau grasimea sa se raceasca complet si dupa aceea indepartati bolul. Daca folositi untura, indepartati-o dupa bol cu o spatula de lemn sau plastic (nu folositi obiecte din metal care pot deteriora protectia bolului).

MONTAREA APARATULUI

- Asezati aparatul pe o suprafata plana uscata.
- Montati corect bolul interior in aparat. Daca bolul nu este corect montat, aparatul nu va avea randament.
- Introduceti manerul in locasul de pe fata aparatului. Montati cosul in aparat.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

PRIMA UTILIZARE

- Pentru prima utilizarea a aparatului, puneti cantitaea dorita de ulei in bolul interior. Verificati daca nivelul de ulei se incadreaza intre MIN si MAX gradat pe bol.
- Se recomanda folosirea uleiului lichid. Daca doriti sa folositi grasime solida, taiati-o in bucatele mici. Conectati la priza aparatul, setati termostatul pe nivelul inferior de temperatura si adaugati bucatelele de grasime. Dupa ce grasimea s-a topit, setati termostatul pentru temperatura dorita. **ATENTIE: DACA PROCEDATI IN ALT MOD DECAT CEL RECOMANDAT PUTETI DETERIORA APARATUL.**

PREINCALZIRE

Cand aparatul a pornit, reglati termostatul la temperatura dorita.
Pentru a obtine o temperatura corecta si stabile, este necesar sa asteptati intre 10-15 minute.
In timpul acesta, lampa indicatoare se va aprinde sis tinge repetat.
O preincalzire corecta va va ajuta sa obtineti cartofi prajiti rumeniti si crocanti.

UTILIZARE

- Conectati aparatul la priza si rotiti termostatul pentru a porni aparatul.
- Programati termostatul pentru temperatura dorita. Indicatorul luminos se va aprinde. In momentul cand temperatura setata este atinsa, indicatorul luminos se va stinge. Atunci cand temperatura scade, termostatul intra in functiune si indicatorul luminos se aprinde. In felul acesta se va mentine o temperatura constanta in tot timpul folosirii.
- Pentru a obtine cartofi prajiti aspectuosi si deliciosi asteptati intre 10 si 15 minute inainte de a-i introduce in uleil.
- Cand friteuza a atins temperature stabilita, ridicati cosul tragand in sus de manere pana cand auziti un "clic". Acum deschideti capacul apasand de butonul de eliberare.
- Amplasati produsele in cos usor sa evitati stropirea si inchideti capacul.
- Coborati cosul in intregime in ulei sau grasime tragand de butonul eliberare manere si rotindu-le in jos.
- Folositi fereastra de vizitare pentru a verifica procesul de prajire. Atunci cand hrana este preparata, ridicat icosul cu ajutorul manerului si lasati sa se scurga uleiul. Apoi deschideti capacul. **Atentie: atunci cand deschideti capacul pot rezulta vapori fierbinti. Pericol de ardere.**
- Daca este necesar puteti indeparta cosul din aparat. **Atentie: cand indepartati cosul aveti grija sa nu alunece in interior. Stropii fierbinti de ulei pot cauza arsuri.**
- Verificati daca hrana este bine facuta in interior si exterior.

SFATURI PRACTICE

- Scurgeti bine hrana inainte de a o praji. Apa in exces poate forma spuma care se poate revarsa din aparat.
- Bucatile de hrana trebuie sa fie de marimi similare pentru o prajire completa si uniforma.
- Asteptati intodeauna sa se atinga temperatura necesara si sa se stinga indicatorul luminos si dupa accea adaugati hrana.
- Nu umpleti cosul complet.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

RETETE

Cartofi prajiti

- Se recomanda prepararea in 2 treptes.
- Folositi cartofi „vechi" (nu cartofi „noi"). Taiati cartofii in bucati egale. Clatiti apoi sub apa rece pentrua reduce nivelul de amidon. Uscati.
- Respectati greutatea recomandata. Cand temperatura atinge 180°C, puneti cartofii in cos, inchideti capacul si coborati usor cosul in ulei.
- Pentru 500g de cartofi, prajiti timp de 6 minute la 180°C, apoi ridicat icosul. Nu deschideti capacul.
- Astepatai ca termostatul sa intre in functiune si dupa ce indicatorul luminos se stinge, coborati cosul pentru inca 2 minute.
- Ridicati cosul si lasati la scurs.
- Pentru bune rezultate puteti inlatura excesul de grasime cu ajutorul hartiei absorbante.

Rondele de ceapa

- Temperatura de prajire - 175°C pentru 4 sau 5 minute.
- Taiati 2 cepe si le decojiti. Formati rondele din ceapa taiata.
- Scufundati rondelele de ceapa in lapte si condimente.
- Scurgeti si dati prin faina.
- Introduceti rondelele in cos si prajitile.

Ciuperci pane

- Temperatura de prajire - 175°C pentru 4 sau 5 minute.
- Bateti 1 ou si scufundati ciupercile in continut.
- Tavaliti ciupercile prin pesmet.
- Prajiti cateva bucati odata.

TABEL DE GHIDAJ PENTRU TEMERATURI

HRANA	**TEMPERATURA (°C)**	**MINUTE (aproximativ)**
Peste	170	6-7
Scampi	170	4-6
Piept de pui	175	4-5
Bucati de pui pane	170	12-15
Rondele de ceapa	180	4
Ciuperci pane	180	3-4
Broccoli prajit	185	3-4
Dovlecei prajiti	185	3-4
Telina	180	3-4
Cartofi prima treapta	170	8
Cartofi a 2-a treapta	180	3

CURATARE

- **Atentie: nu scufundati aparatul in apa sau alte lichide.**
- Deconectati de la priza.
- Asteptati sa se raceasca complet.
- Demontati aparatul.
- Nu folositi detergenti concentrati sau substante abrazive ce por deteriora aparatul.
- Atentie: daca scoateti bolul interior, verificati sa nu se scurga apa sau ulei in interiorul aparatului. Pentru a curata interiorul folositi o carpa umeda.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- Curatati aparatul cu apa calduta si detergent.
- Uscati complet toate accesoriile.
- Schimbati regulat uleiul.
- Schimbati regulat filtrul anti-miros. Pentru a schimba filtrul, deschideti gratarul de pe capac.
- Curatati regulat aparatul pentru a-i prelungi durata de viata.

DEPOZITARE

- Asteptati pana se raceste complet.
- Aparatul poate fi depozitat cu ulei in interior. Verificati daca capacul este corect inchis.

PROTECTIA MEDIULUI – DIRECTIVA 2002/96/EC

Simbolul de pe tăblița cu datele tehnice înseamnă că produsul nu se poate arunca împreună cu alte reziduuri menajere. Legea pedepseşte cu amendă persoanele care aruncă aparatele electrice şi electronice împreună cu alte reziduuri.
Debarasarea corespunzătoare a produselor uzate previne formarea unor efecte negative pentru mediul natural şi sănătatea umană, care pot fi produse de manipularea nepotrivită a reziduurilor rămase din uzarea aparatelor electronice.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 2 359 95 50

TKG FT 23

Deutsch	***4***
English	***9***
Français	***14***
Nederlands	***19***
Español	***24***
Português	***29***
Italiano	***34***
Polska	***39***
Română	***44***

Back cover page (last page)